ELECTRIC COOKTOPS

USE & CARE INFORMATION

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

WOLF®

WOLF®

ENGLISH

Introducing Wolf Electric Cooktops 5
Safety Instructions & Precautions 6
Wolf Electric Cooktop Features 8
Wolf Electric Cooktop Use & Care 13
Wolf Troubleshooting Guide 20
Wolf Service Information 21

ESPÃNOL

Presentación de las placas vitrocerámicas de Wolf 23
Precauciones e instrucciones de seguridad 24
Características de las vitrocerámicas de Wolf 26
Uso y mantenimiento de las vitrocerámicas de Wolf 31
Guía de localización y solución de problemas de Wolf 38
Información de mantenimiento de Wolf 39

FRANÇAIS

Présentation des plaques de cuisson électriques Wolf 41
Instructions et mesures de sécurité 42
Caractéristiques des plaques de cuisson électriques Wolf 44
Utilisation et entretien de la plaque de cuisson électrique Wolf 49
Guide de dépistage des pannes Wolf 56
Service après-vente Wolf 57

ITALIANO

Piani di cottura elettrici Wolf 59
Precauzioni e istruzioni di sicurezza 60
Funzioni dei piani cottura elettrici Wolf 62
Uso e manutenzione dei piani di cottura elettrici Wolf 67
Guida alla soluzione dei problemi Wolf 74
Informazioni sull'assistenza Wolf 75

WOLF®

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

⚠ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.

WOLF® is a registered trademark of Wolf Appliance, Inc.

THANK YOU

Your purchase of a Wolf electric cooktop attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your cooktop with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this Use & Care Information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf electric cooktop.

We appreciate your choice of a Wolf Appliance product and welcome any suggestions or comments you may have. Please visit our website at www.wolfappliance.com.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE: Read all instructions before using this appliance.**
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new cooktop** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Ensure proper installation and servicing.** This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you where the fuse box is located so that you know where to turn off power.
- **Wear proper apparel.** Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the elements while in operation. Fabric may ignite and result in personal injury.
- **Use only dry pot holders when removing pans from the cooktop.** Wet or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements.
- **Select cookware of the proper size, material and construction** for the particular type of cooking being done. This unit is equipped with one or more surface units of different size.
- **Always turn pan handles inward** so they do not extend over adjacent work areas, heating elements or edges of cooktop to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with pan. Do not turn handles toward the room, where they may be bumped or easily hit.
- **Always use a setting of eight bars or less on the bridge element when cooking on a griddle.** Higher settings after a preheat of 5 minutes on 14 bars can damage the cooktop and cookware. Refer to Bridge-Zone Element on page 16.

WHAT **NOT TO DO**

- **Never use your cooktop to warm or heat a room.**
- **When using the cooktop DO NOT TOUCH THE GLASS SURFACE directly above or adjacent to the heating elements.** The glass surface may become hot enough to cause burns.
- **Do not leave children alone or unattended in the area where the cooktop is in use.** Never allow children to sit or stand on the appliance. Do not let children play with the cooktop.
- **Do not repair or replace any part of the appliance** unless it is specifically recommended in literature you received. All service should be referred to a Wolf authorized service center.
- **Do not use water on grease fires.** Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Never leave the cooktop unattended when using high heat settings.** Boilovers and greasy spillovers may smoke or ignite.

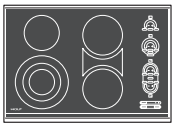
⚠ CAUTION

DO NOT store items of interest to children above or at the back of the cooktop, as they could climb on the appliance to reach items and be injured.

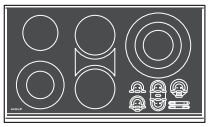
- **If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.** Call a Wolf authorized service center to repair the appliance.
- **Do not store flammable materials near hot components** or let grease or other flammable substances accumulate on the cooktop.
- **Do not use a steam cleaner or clean the cooktop while it is still hot.** If using a damp sponge or cloth, wait until the cooktop has cooled sufficiently to prevent steam burns. Also, some cleaners give off noxious fumes when applied to hot surfaces. Refer to Cooktop Cleaning on page 18 and Cooktop Care on page 19.
- **Do not use a griddle, open roaster or fish poacher across two heating elements unless the bridge element is turned on.** This type of use without the bridge element turned on could damage or crack the glass. Refer to Bridge-Zone Element on page 16.
- **Do not block the cooling fan exhaust or intake vents.** The cooling fan automatically turns on to cool internal parts. It may continue to run even after the cooktop has been turned off.

FRAMED ELECTRIC COOKTOPS

Model ICBCT15E



Model ICBCT30E



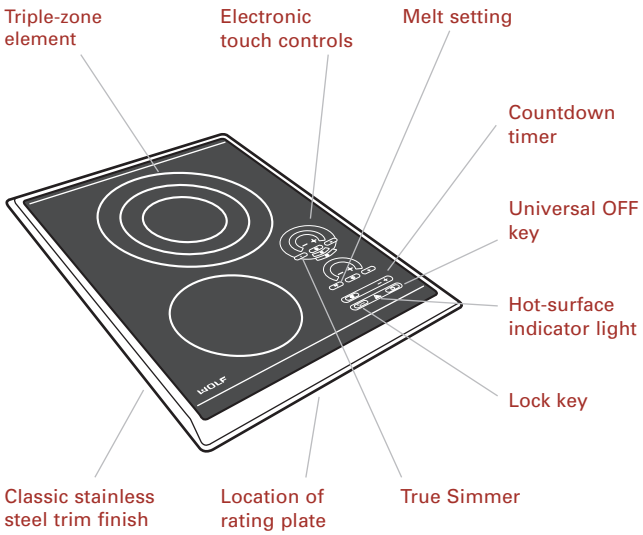
Model ICBCT36E

- Classic stainless steel trim
- Easy-to-clean black ceramic glass surface is resistant to scratching, staining, impact and heat—translucent surface allows you to see the glow of hot elements
- High-frequency pulsation elements improve cooking performance and control
- Temperature limiter to ensure that safe operating temperature of ceramic glass is never exceeded
- Illuminated touch controls with graduated control lighting
- True Simmer setting on all elements
- Melt setting on one element
- Hot-surface indicator light in control panel
- Lock mode—cooktop can be locked so that no elements can be turned on
- Universal OFF turns all elements off
- Countdown timer with 1 to 99 minute range and adjustable sound frequency and volume
- CE certified

These appliances are certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

MODEL ICBCT15E

381 mm Framed Electric Cooktop



FRAMED ELECTRIC COOKTOPS

381 mm FRAMED COOKTOP

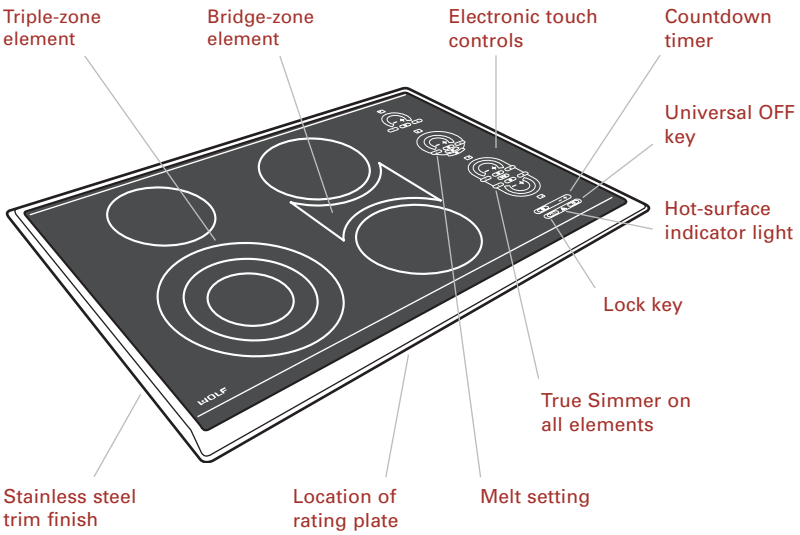
- Two heating elements with four zones
- Triple-zone element power: 900 W/1800 W/2500 W (maximum)
- Single element power: 1200 W (maximum)
- Electric rating: 3.7 kW

762 mm FRAMED COOKTOP

- Three heating elements with seven zones
- Triple-zone element power: 900 W/1800 W/2500 W (maximum)
- Single element power: 1200 W (maximum)
- Bridge-zone element power—(2) 1800 W single elements with 800 W bridge: 4400 W (maximum)
- Electric rating: 8.1 kW

MODEL ICBCT30E

762 mm Framed Electric Cooktop



FRAMED ELECTRIC COOKTOPS

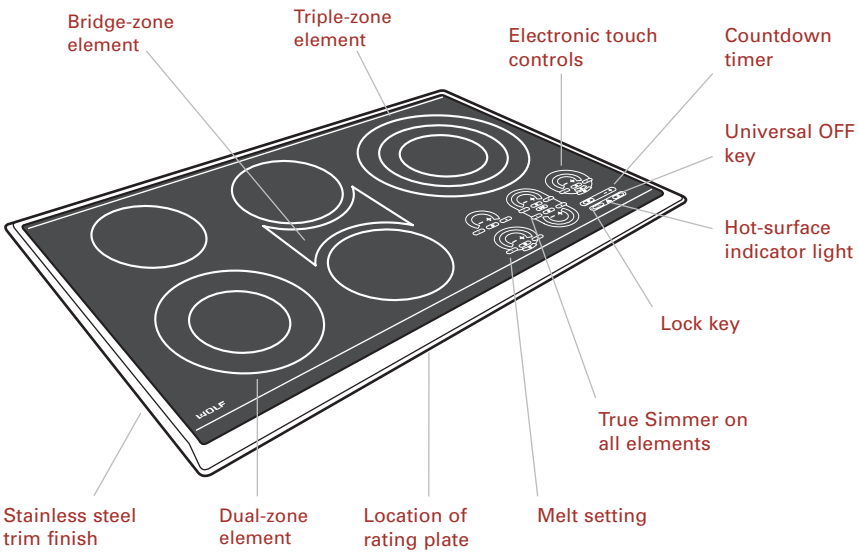
914 mm FRAMED COOKTOP

- Four heating elements with nine zones
- Triple-zone element power: 1050 W/2200 W/2700 W (maximum)
- Dual-zone element power: 700 W/2200 W (maximum)
- Single element power: 1200 W (maximum)
- Bridge-zone element power—(2) 1800 W single elements with 800 W bridge: 4400 W (maximum)
- Electric rating: 10.5 kW

These appliances are certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

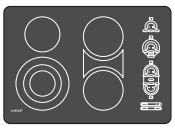
MODEL ICBCT36E

914 mm Framed Electric Cooktop

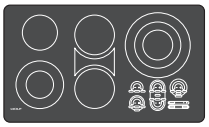


UNFRAMED ELECTRIC COOKTOPS

- Can be mounted flush with top of countertop or as a frameless installation sitting on top of the countertop surface
- Easy-to-clean black ceramic glass surface is resistant to scratching, staining, impact and heat—translucent surface allows you to see the glow of hot elements
- High-frequency pulsation elements improve cooking performance and control
- Temperature limiter to ensure that safe operating temperature of ceramic glass is never exceeded
- Illuminated touch controls with graduated control lighting
- True Simmer setting on all elements
- Melt setting on one element
- Hot-surface indicator light in control panel
- Lock mode—cooktop can be locked so that no elements can be turned on
- Universal OFF turns all elements off
- Countdown timer with 1 to 99 minute range and adjustable sound frequency and volume
- CE certified



Model ICBCT30EU

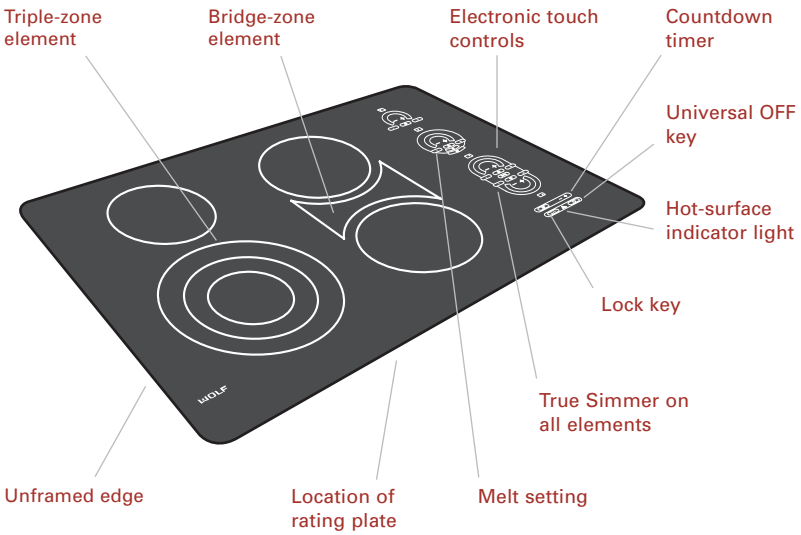


Model ICBCT36EU

These appliances are certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

MODEL ICBCT30EU

762 mm Unframed Electric Cooktop



UNFRAMED ELECTRIC COOKTOPS

762 mm UNFRAMED COOKTOP

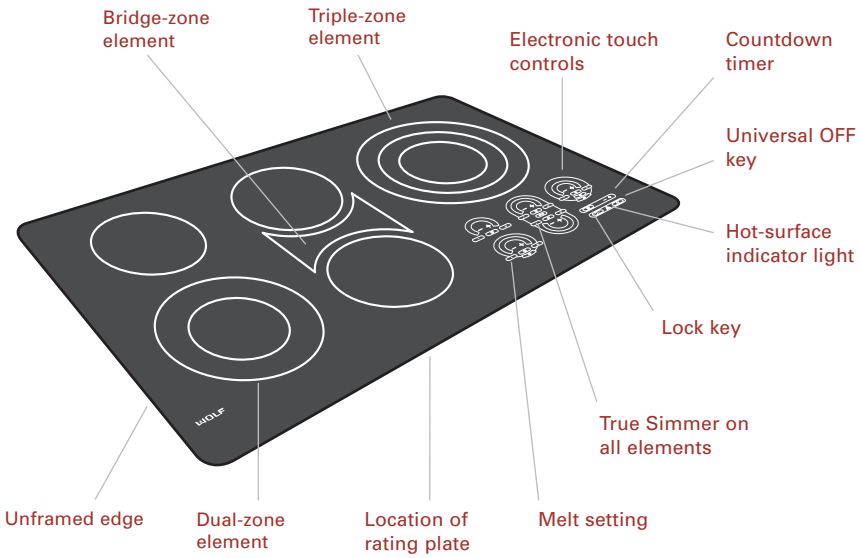
- Three heating elements with seven zones
- Triple-zone element power: 900 W/1800 W/2500 W (maximum)
- Single element power: 1200 W (maximum)
- Bridge-zone element power—(2) 1800 W single elements with 800 W bridge: 4400 W (maximum)
- Electric rating: 8.1 kW

914 mm UNFRAMED COOKTOP

- Four heating elements with nine zones
- Triple-zone element power: 1050 W/2200 W/2700 W (maximum)
- Dual-zone element power: 700 W/2200 W (maximum)
- Single element power: 1200 W (maximum)
- Bridge-zone element power—(2) 1800 W single elements with 800 W bridge: 4400 W (maximum)
- Electric rating: 10.5 kW

MODEL ICBCT36EU

914 mm Unframed Electric Cooktop



CONTROL OPERATION

The Wolf electric cooktop operates by using high-frequency pulsation, cycling the heating elements between zero power and full power. As the heat is increased on the control panel, the element will stay at full power for longer periods and have shorter periods of zero power.

When using the dual-zone or triple-zone elements, all sections of the element will cycle at the same rate. For safety reasons, the outer elements cannot be turned on independently from the center section.

TOUCH **CONTROL PANEL**

The control panel of your electric cooktop is illuminated for instant visual indication that one or more elements are in use. The control panel features touch controls with graduated control lighting. The illustrations below show the control panel of Model ICBCT36E.

MODES OF OPERATION

LOCK MODE

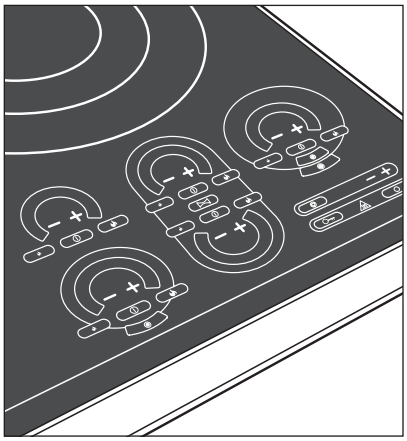
In **Lock mode**, all touch pad operations on the control panel are disabled and all heating elements are turned off. A steady glowing light within the (🔒) symbol indicates that the unit is locked. Refer to the illustration below.

- **To lock the control panel,** touch and hold (🔒) for 3 seconds. The unit will beep three times and the light within the (🔒) symbol will illuminate. The control unit is now in **Lock mode**.
- **To unlock the control panel,** touch and hold (🔒) for 3 seconds. The unit will beep twice and the light within the (🔒) symbol will go out. The control unit is now in **Idle mode**.

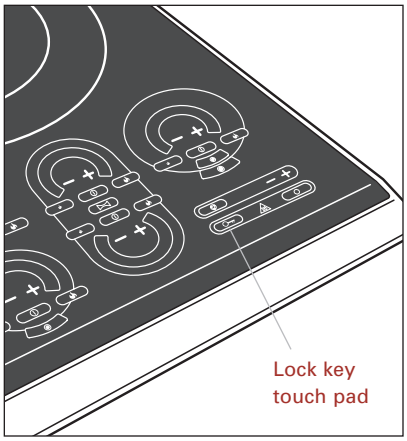
IMPORTANT NOTE: When the unit is powered up for the first time or if there has been a power outage for longer than 5 seconds, the cooktop will default to **Lock mode**.

IDLE MODE

After unlocking the control panel as described in Lock Mode, the unit enters the **Idle mode** of operation. The only valid touch pad operations are (⏻) for each element, the (🔒) and the timer functions.



Touch control panel



Lock mode key touch pad

HOT-SURFACE INDICATOR

As a safety precaution, a hot-surface indicator light will illuminate when the surface temperature of any one of the heating elements rises above 65˚C. ⚠ will illuminate in the control panel. It will remain illuminated until the entire surface temperature has decreased to a safe level. Even if the cooktop controls are turned off, you are alerted that an area of the cooktop remains hot.

COOLING FAN

The electric cooktop is equipped with a cooling fan that automatically turns on to cool internal parts. The fan will turn off once internal temperatures have been lowered. During extended use, the cooling fan may continue to run even after the cooktop has been turned off until internal temperatures have been lowered.

INITIAL **START-UP**

Before operating the cooktop for the first time, please read the entire Use & Care Information.

Clean the cooktop surface as outlined in the Ceramic Glass Top cleaning section on page 18. The cooktop surface must be free of any foreign substances, especially those that could melt and permanently adhere to the glass.

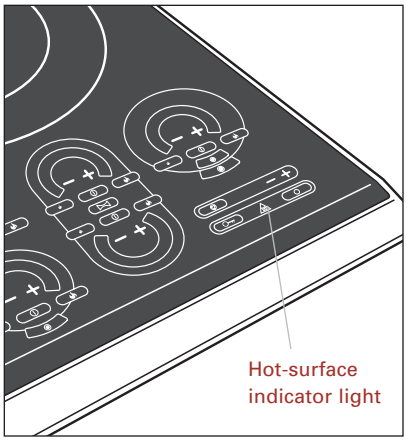
During the first uses of your new electric cooktop, you may smell a slight burning odor or see light smoke. Both of these conditions are normal in new ceramic glass cooktops.

⚠ CAUTION

Make sure that the cooktop surface is clean and dry before operating.

⚠ CAUTION

Do not place hot cooking utensils directly over the control panel.



Hot-surface indicator light

COOKTOP OPERATION

SINGLE ELEMENT AND INNER ZONE

To turn on a heating element, touch the touch pad that corresponds to the element you wish to use. The power bar indicator graph will begin to blink and show a half-power status.

Touch one of the following symbols or touch pads of the element control while the power bar indicator graph is still blinking:

- Touch to set the element at the highest heat setting.
- Touch the "**+**" or "**–**" symbol to set the heat setting at half-power output.
- Touch or to set the element at the lowest heat setting.

To change the heat setting:

- Touch the "**+**" or "**–**" symbol to change the heat setting incrementally up or down.
- Touch to set the element at the highest heat setting.
- Touch or to set the element at the lowest heat setting.
- Touch to turn the element off.

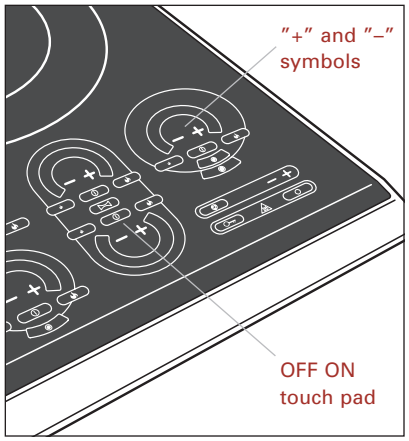
IMPORTANT NOTE: To quickly turn off all heating elements, use the universal touch pad located in the lower right area of the control panel. Refer to the illustration below.

DUAL-ZONE ELEMENT

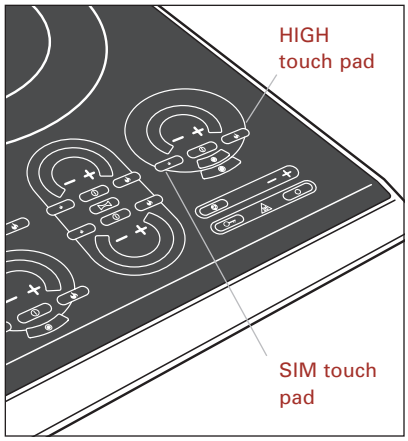
To turn on a dual-zone heating element, touch the touch pad of the control that corresponds with the dual-zone element. Refer to the illustration on the following page.

- Set the heat setting for the inner element zone as described previously.
- Touch and the outer element zone will be set to the same heat setting as the inner zone. A light will remain on under the touch pad to indicate the outer element zone has been turned on.
- Changing the heat setting to the entire dual-zone element is the same as for a single element.
- Touch again to turn off the outer element zone. The light under the touch pad will go out.

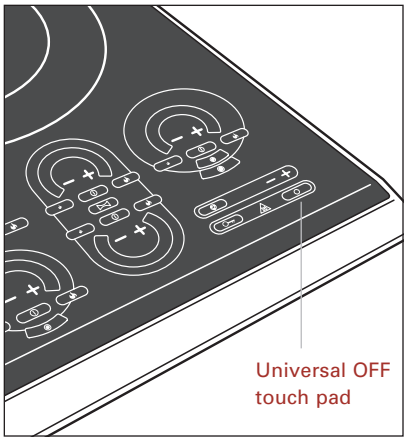
The illustrations below show the control panel of Model ICBCT36E.



Heating element activation



Heat settings



Universal OFF touch pad

COOKTOP OPERATION

TRIPLE-ZONE ELEMENT

To turn on a triple-zone heating element, touch the ⏻ touch pad of the control that corresponds with the triple-zone element. Refer to the illustration below.

- Set the heat setting for the inner element zone as described on page 15.
- Touch ◉ and the middle element zone will be turned on to the same heat setting as the inner zone. A light will remain on under the ◉ touch pad to indicate the middle element zone is on.
- Touch ◉ and the outer element zone will be turned on to the same heat setting as the inner and middle element zones.
  A light will remain on under the ◉ touch pad to indicate the outer element zone is on.
- Changing the heat setting to the entire triple-zone element is the same as for a single element.

If ◉ is turned on directly, ◉ will automatically be turned on. Similarly, if all three zones are turned on, turning off ◉ will automatically turn off ◉.

When ◉ is turned on, lights under the other two zones will dim. This is normal.

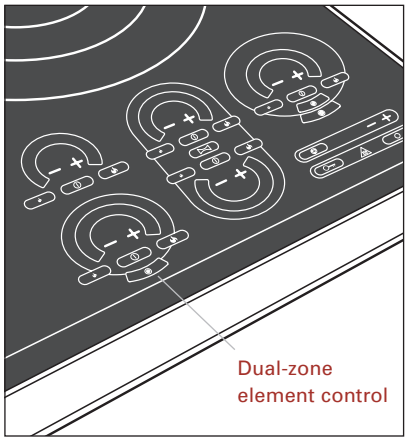
BRIDGE-ZONE ELEMENT

When activated, the bridge-zone element creates an oblong heating area for use with a griddle, open roaster or fish poacher.

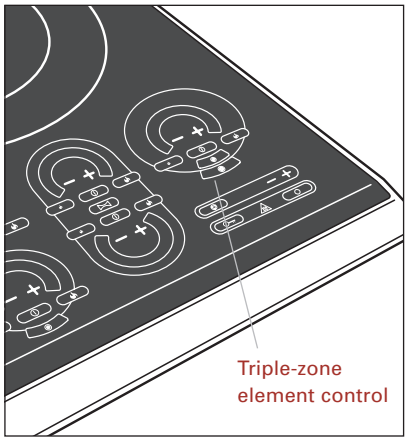
To turn on the bridge-zone heating element, touch the ⏻ touch pad of either control that corresponds with the bridge zone element. Refer to illustration below.

- Set the heat setting for either the front or rear element as described on page 15.
- Touch ⋈. The bridge element and the element that is not turned on will both be set to the same heat setting as the first element. Lights will remain on under the front, rear and bridge element touch pads to indicate the bridge-zone elements are on.
- Changing the heat setting of the entire bridge-zone element is done the same as for a single element. All three elements maintain the same heat setting.
- Touch ⋈ again to turn off the bridge element. The light under the bridge element touch pad will go out. The front and rear elements will remain at the current heat setting and will become independent of one another.

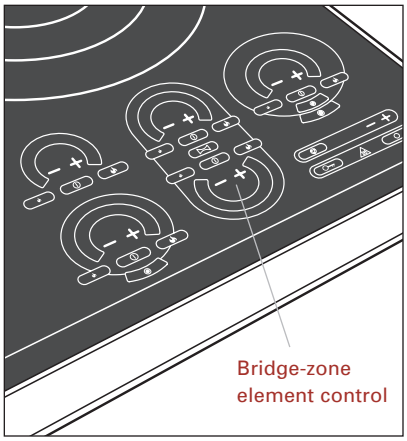
The illustrations below show the control panel of Model ICBCT36E.



Dual-zone element



Triple-zone element



Bridge-zone element

COOKTOP OPERATION

BRIDGE-ZONE ELEMENT GRIDDLE USE

Always use a setting of 8 bars or less on the bridge-zone element when cooking on a griddle. Higher settings are not needed and can damage the cooktop and cookware.

To preheat the griddle, set the bridge element at 14 bars for 5 minutes, then turn the heat down to 8 bars for cooking.

⚠ CAUTION

A griddle, open roaster, or fish poacher should not be used when the bridge-zone is off or on any of the other combination of circular heating elements.

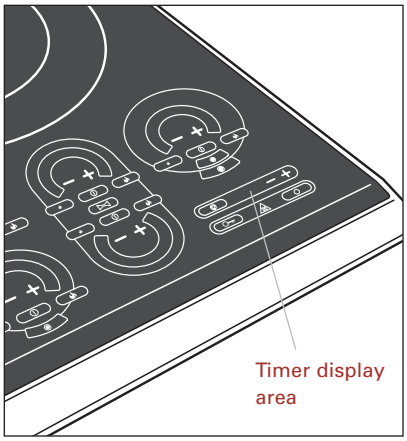
TIMER OPERATION

The electric cooktop features a countdown timer located in the control panel. Refer to the illustration below.

The timer may be set to any one-minute increment from 1 to 99. Once set, the remaining time will be illuminated in the control panel as it counts down. The timer is available for use in any mode except **Lock mode**.

- **To turn on the timer,** touch "**+**" on the timer control.
- Touch and hold "**+**" or "**–**" until the desired time is reached. The timer will start 3 seconds after the last change in value.
- When the timer reaches 0, the unit will sound. The reminder will continue to sound until ⏻ is pressed.

The illustration below shows the control panel of Model ICBCT36E.



Countdown timer

SOUND CONTROL

The electric cooktop is equipped with the ability to change the volume and frequency, or tone, of the touch controls through the user option, activated through the timer controls.

- **To turn on user option,** the cooktop must be in **Idle mode**.
- Touch and hold ⏻ for 3 seconds to turn on the volume adjustment option. The three-digit display will show "Uol."
- Touch and hold ⏻ for more than 5 seconds to turn on the frequency adjustment option. The three-digit display will show "FRE."

Both the volume and frequency are adjusted using the "**+**" and "**–**" touch pads. One touch equals one step up or down in volume or frequency. The triple-zone element power bar indicator graph will show the current status of the volume or frequency and will change with the user's input. (1 bar = low, 8 bars = medium and 16 bars = high.)

As the volume/frequency is adjusted, the cooktop will beep with each change. The beep will represent the volume/frequency level that is currently displayed by the power bar graph.

- To exit the user option and return the cooktop to **Idle mode,** touch and hold ⏻ for more than 7 seconds.
- Or, if no touch pad is touched for 10 seconds, the level is then stored and the cooktop returns to **Idle mode**.

COOKTOP CLEANING

CERAMIC GLASS TOP

Lock the cooktop before cleaning by touching and holding the 🔑 symbol for 3 seconds.

Clean the top surface thoroughly before operating the cooktop for the first time. Apply approximately 5 ml of nonabrasive cleaner to the surface of the ceramic glass with a lightly dampened clean cloth. Use a second clean cloth to remove any remaining cleaner residue. Wipe the cooktop surface with a dry cloth to completely eliminate any remaining moisture.

The cooktop should be cleaned after each use. To avoid personal injury, be careful not to wipe or clean any hot areas. It will be safe to clean each element area whenever the hot-surface indicator light has gone out.

To remove heavy or burned-on spills, allow the cooktop to cool. Use the razor blade scraper provided with the cooktop to scrape off any burned-on substances. Remove any remaining residue using the cleaning method described above.

⚠ CAUTION

Pitting of the ceramic glass is possible if spills with a high sugar content are left in the hot zone. Use the razor blade provided to move the spill to a cool area for cleaning after the cooktop cools.

COOKTOP FRAME (FRAMED MODELS)

For general cleaning after each use, apply a nonabrasive cleaner to the stainless steel cooktop frame and gently wipe with a clean towel or cloth. Be sure to remove any cleaner residue from the frame and ceramic glass surface before using the cooktop.

COOKTOP CARE

CERAMIC GLASS TOP CARE

⚠ CAUTION

Follow these guidelines to avoid injury and prevent permanent damage to the cooktop.

- **Do not** use the cooktop as a cutting board.
- **Do not** slide rough-bottom cookware, such as cast iron, across the glass surface. Remove any resulting marks immediately using the razor blade scraper and cleaning cream as mentioned in Cooktop Cleaning on page 18.
- **Do not** allow any item that could melt to come in contact with the hot ceramic glass surface. If such a condition occurs, remove it immediately from the hot element with a razor blade.
- **Do not** place food directly on cooktop surface when it is warm or hot.
- **Do not** operate the cooktop if the ceramic glass surface is broken. Contact a Wolf authorized service center.
- **Do not** place a trivet, wok support ring or other metal stand directly onto the cooktop surface.
- **Do not** apply chlorine bleach, ammonia or other strong chemicals or cleaners to the cooktop surface.
- **Do not** use abrasive cleaners or applicators.
- **Do not** wipe the cooktop surface with a sponge or dish cloth that may leave a film of detergent; it will cause the cooktop to discolor during the next heating cycle.

⚠ CAUTION

Do not set hot cooking utensils near the sealed outer edges of flush-mounted Models ICBCT30EU or ICBCT36EU. This will cause damage to the silicone seal.

MAINTENANCE

The electric cooktop is a sealed system that does not require internal maintenance. The cleaning and care information outlines the necessary maintenance for the ceramic glass surface. A Wolf authorized service center must perform all other maintenance.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	CORRECTION
Cooktop does not function at all	Cooktop is in Lock mode.	Touch and hold the symbol for 3 seconds to unlock the control panel.
	Cooktop is in Lock mode and the timer display shows an error code.	Errors may be cleared by pressing the button.
	No electricity is being supplied to the cooktop.	Have an electrician check the house power supply.
	Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Have an electrician replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop is not connected to a proper electrical circuit.	Have an electrician verify that the proper voltage is being applied to the cooktop.
Heating elements do not heat properly	Power supply connection is loose.	Have an electrician tighten connections at the electrical box.
	Cooktop is not connected to a proper electrical circuit.	Have an electrician verify that the proper voltage is being applied to the cooktop.
Heating elements cycle off when unit is set for full power	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off element due to temperatures approaching the maximum allowable limit of the ceramic glass.	This is a normal function of the cooktop. The elements will turn on when the temperatures have cooled sufficiently.

SERVICE INFORMATION

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your cooktop. This information is found on the rating plate located on the underside of the cooktop. For location of the rating plate, refer to the illustration for your specific model on pages 8–12. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Wolf Dealer and Phone

_____

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf authorized service center, refer to the Troubleshooting Guide on page 20. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

The information and images in this book are the copyright property of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.

WOLF®

Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una NOTA IMPORTANTE para resaltar información especialmente importante.

WOLF® es una marca comercial registrada de Wolf Appliance, Inc.

GRACIAS

La compra de una placa vitrocerámica de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado la placa con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

Sabemos que está deseando empezar a cocinar pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento de la placa vitrocerámica de Wolf.

Apreciamos que haya decidido comprar un producto de Wolf Appliance y agradecemos cualquier sugerencia o comentario que desee realizar. Le invitamos a visitar nuestra página web www.sub-zero.eu.com.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web: www.sub-zero.eu.com

QUÉ **DEBE HACER**

- **NOTA IMPORTANTE: Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar la nueva placa** para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- **Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se llevan a cabo de manera correcta.** Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado. Solicite al instalador que le muestre en qué lugar de la casa está la caja de fusibles para que sepa cómo desconectar el suministro eléctrico.
- **Lleve ropa adecuada.** No deje nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos mientras está en funcionamiento. El tejido puede incendiarse y provocar lesiones personales.
- **Utilice solamente elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de la placa.** Si los elementos aislantes están húmedos o mojados y se apoyan en superficies calientes pueden producirle quemaduras. Los elementos aislantes no deben tocar los elementos caloríficos calientes.
- **El tamaño, los materiales y la fabricación de los recipientes de cocina que utilice** deben ser los adecuados y adaptarse al tipo de cocción que vaya a realizar. Esta unidad incluye una o varias superficies de diferente tamaño.
- **Gire siempre hacia adentro las asas de las cacerolas** de manera que no salgan por las áreas de trabajo próximas ni sobresalgan de los elementos calefactores ni de los bordes de la placa para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, de que ardan los materiales inflamables o de que los alimentos se derramen al tocar sin querer la cazuela. No gire las asas hacia la habitación ya que se podría chocar con ellas o podría golpearlas.
- **Utilice siempre una posición de ocho barras de temperatura o menos en la zona puente para asados cuando cocine en una plancha.** Si utiliza posiciones mas altas después de precalentar la placa durante 5 minutos en 14 barras, la placa y los utensilios de cocina se pueden dañar. Consulte la sección Zona puente para asados en la página 34.

QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No utilice la placa para calentar la habitación.**
- **Cuando esté utilizando la placa NO TOQUE LA SUPERFICIE DE CRISTAL que está encima o al lado de los elementos calefactores.** La superficie de cristal puede estar caliente y causarle quemaduras.
- **No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área en la que se esté utilizando la placa.** No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre el aparato. No permita que los niños jueguen con la placa.
- **No repare ni cambie ninguna pieza del aparato** a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.** Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- **No deje nunca la placa desatendida cuando esté utilizando las posiciones de temperatura alta.** Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o pueden incendiarse.

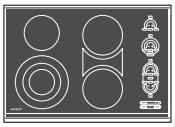
⚠ PRECAUCIÓN

NO almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de la placa ya que pueden saltar sobre ella para alcanzarlos y podrían resultar heridos.

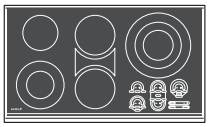
- **Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar que se pueda producir una descarga eléctrica.** Llame a un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf para reparar el aparato.
- **No almacene materiales inflamables cerca de los componentes calientes** ni deje que la grasa u otras sustancias inflamables se acumulen en la placa.
- **No utilice un limpiador de vapor ni limpie la placa mientras está caliente.** Si utiliza una esponja o un paño empapado, espere hasta que la placa se haya enfriado lo suficiente para evitar sufrir quemaduras por vapor. Algunos limpiadores desprenden vapores nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección Limpieza de la placa en la página 36 y Mantenimiento de la placa en la página 37.
- **No utilice una plancha, un asador o una besuguera que ocupe dos elementos caloríficos a menos que la zona puente para asados esté encendida.** Si los utiliza sin que la zona puente para asados esté encendida, el cristal podría dañarse o agrietarse. Consulte la sección Zona puente para asados en la página 34.
- **No bloquee el extractor de ventilación ni las rejillas de ventilación de entrada de aire.** El ventilador se enciende automáticamente para enfriar las piezas internas. Es posible que siga funcionando incluso después de que la vitrocerámica se haya apagado.

PLACAS VITROCERÁMICAS **CON MARCO**

Modelo ICBCT15E



Modelo ICBCT30E



Modelo ICBCT36E

- Marco en acero inoxidable clásico
- Superficie de cristal cerámico de color negro fácil de limpiar y resistente a los rayones, manchas, golpes y calor —superficie traslúcida que permite ver el resplandor de los elementos calefactores
- Elementos con pulso de alta frecuencia que mejoran el control y rendimiento de la cocción
- Limitador de temperatura para asegurar que no se supera la temperatura de funcionamiento del cristal cerámico
- Mandos digitales iluminados con graduación del calor con iluminación
- Posición para hervir a fuego lento en todos los elementos
- Posición para fundir en un elemento
- Luz indicadora de superficie caliente en la zona de mandos
- Bloqueo de seguridad—la placa se puede bloquear de manera que no se pueda encender ninguna zona
- Apagado universal que apaga todos los elementos de las zonas de cocción
- Temporizador de cuenta atrás de 1 a 99 minutos y volumen y frecuencia ajustables
- Certificado CE

Estos aparatos llevan el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

MODELO ICBCT15E

Vitrocerámica de 381 mm con marco

Elemento con zona triple
Mandos digitales electrónicos
Posición para derretir
Temporizador de cuenta atrás
Apagado universal
Luz indicadora de superficie caliente
Bloqueo
Marco con acabado en acero inoxidable clásico
Ubicación de la placa de datos
Posición para hervir a fuego lento

PLACAS VITROCERÁMICAS **CON MARCO**

VITROCERÁMICA CON MARCO DE 381 mm

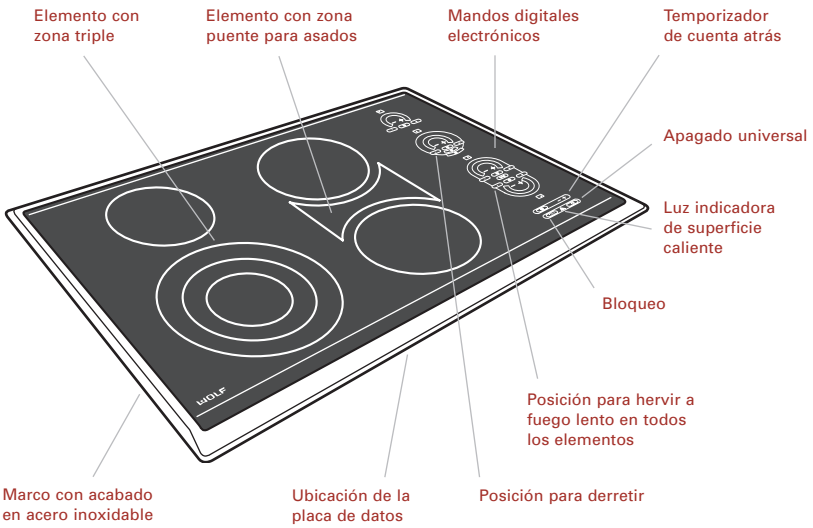
- Dos elementos caloríficos con cuatro zonas
- Potencia del elemento de zona triple: 900 W/1800 W/2500 W (máximo)
- Potencia del elemento sencillo: 1200 W (máximo)
- Potencia: 3,7 kW

VITROCERÁMICA CON MARCO DE 762 mm

- Tres elementos caloríficos con siete zonas
- Potencia del elemento de zona triple: 900 W/1800 W/2500 W (máximo)
- Potencia del elemento sencillo: 1200 W (máximo)
- Potencia de la zona puente para asados—(2) 1800 W en elementos sencillos con zona puente de 800 W: 4400 W (máximo)
- Potencia: 8,1 kW

MODELO ICBCT30E

Vitrocerámica de 762 mm con marco


Elemento con zona triple
Elemento con zona puente para asados
Mandos digitales electrónicos
Temporizador de cuenta atrás
Apagado universal
Luz indicadora de superficie caliente
Bloqueo
Posición para hervir a fuego lento en todos los elementos
Posición para derretir
Ubicación de la placa de datos
Marco con acabado en acero inoxidable
WOLF

PLACAS VITROCERÁMICAS **CON MARCO**

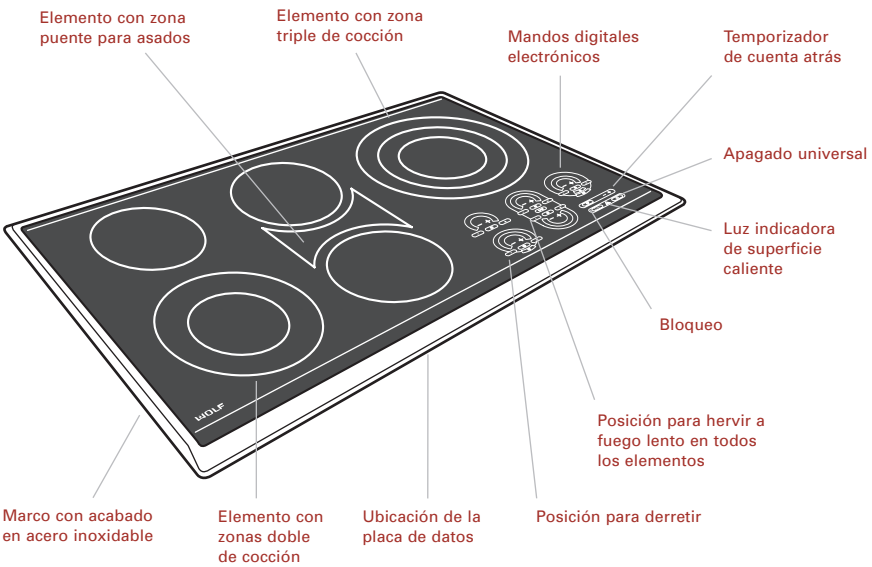
VITROCERÁMICA CON MARCO DE 914 mm

- Cuatro elementos calefactores con nueve zonas de cocción
- Potencia del elemento con zona triple: 1050 W/2200 W/2700 W (máximo)
- Potencia del elemento con zona doble: 700 W/2200 W (máximo)
- Potencia del elemento sencillo: 1200 W (máximo)
- Potencia de la zona puente para asados— (2) 1800 W en elementos sencillos con puente de 800 W: 4400 W (máximo)
- Potencia: 10,5 kW

Estos aparatos llevan el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

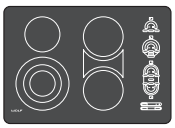
MODELO ICBCT36E

Vitrocerámica de 914 mm con marco

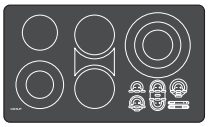

Elemento con zona puente para asados
Elemento con zona triple de cocción
Mandos digitales electrónicos
Temporizador de cuenta atrás
Apagado universal
Luz indicadora de superficie caliente
Bloqueo
Posición para hervir a fuego lento en todos los elementos
Posición para derretir
Ubicación de la placa de datos
Elemento con zonas doble de cocción
Marco con acabado en acero inoxidable
WOLF

PLACAS VITROCERÁMICAS **SIN MARCO**

- Se pueden instalar encastradas y niveladas con la parte superior de la encimera o se pueden instalar sin marco sobre la superficie de la encimera
- Superficie de cristal cerámico de color negro fácil de limpiar y resistente a los rayones, manchas, golpes y calor—superficie traslúcida que permite ver el resplandor de los elementos calefactores
- Elementos con pulso de alta frecuencia que mejoran el control y rendimiento de la cocción
- Limitador de temperatura para asegurar que no se supera la temperatura de funcionamiento seguro del cristal cerámico
- Mandos digitales iluminados con graduación del calor con iluminación
- Posición para hervir a fuego lento en todos los elementos
- Posición para fundir en un elemento
- Luz indicadora de superficie caliente en la zona de mandos
- Bloqueo de seguridad—la placa se puede bloquear de manera que no se pueda encender ningún elemento
- Apagado universal que apaga todos los elementos de las zonas de cocción
- Temporizador de cuenta atrás de 1 a 99 minutos y volumen y frecuencia ajustable
- Certificado CE



Modelo ICBCT30EU

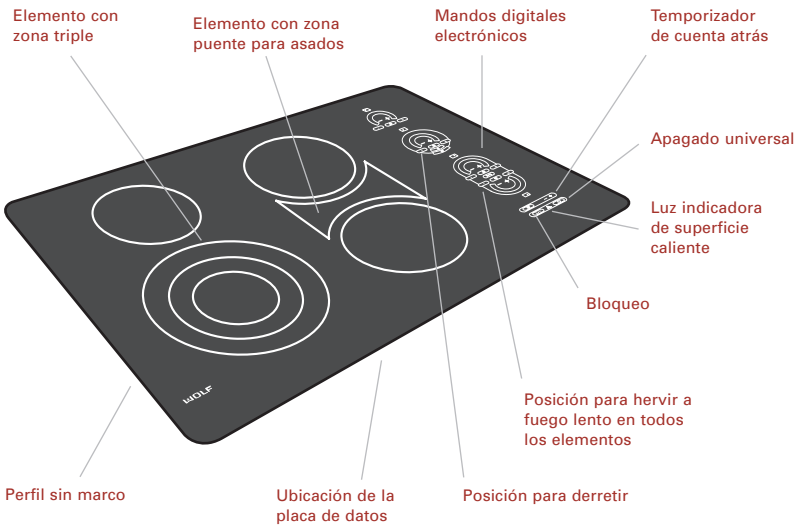


Modelo ICBCT36EU

Estos aparatos llevan el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

MODELO ICBCT30EU

Vitrocerámica de 762 mm sin marco


Elemento con zona triple
Elemento con zona puente para asados
Mandos digitales electrónicos
Temporizador de cuenta atrás
Apagado universal
Luz indicadora de superficie caliente
Bloqueo
Posición para hervir a fuego lento en todos los elementos
Perfil sin marco
Ubicación de la placa de datos
Posición para derretir

PLACAS VITROCERÁMICAS **SIN MARCO**

VITROCERÁMICA SIN MARCO DE 762 mm

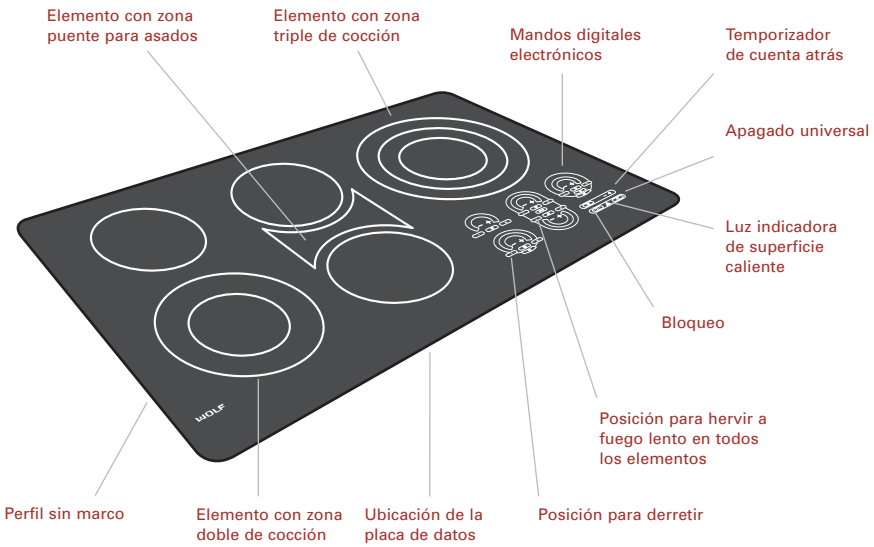
- Tres elementos caloríficos con siete zonas
- Potencia del elemento de zona triple: 900 W/1800 W/2500 W (máximo)
- Potencia del elemento sencillo: 1200 W (máximo)
- Potencia de la zona puente para asados—(2) 1800 W en elementos sencillos con zona puente de 800 W: 4400 W (máximo)
- Potencia: 8,1 kW

VITROCERÁMICA SIN MARCO DE 914 mm

- Cuatro elementos calefactores con nueve zonas de cocción
- Potencia del elemento de zona triple: 1050 W/2200 W/2700 W (máximo)
- Potencia del elemento con zona doble: 700 W/2200 W (máximo)
- Potencia del elemento sencillo: 1200 W (máximo)
- Potencia de la zona puente para asados—(2) 1800 W en elementos sencillos con puente de 800 W: 4400 W (máximo)
- Potencia: 10,5 kW

MODELO ICBCT36EU

Vitrocerámica de 914 mm sin marco


Elemento con zona puente para asados
Elemento con zona triple de cocción
Mandos digitales electrónicos
Temporizador de cuenta atrás
Apagado universal
Luz indicadora de superficie caliente
Bloqueo
Posición para hervir a fuego lento en todos los elementos
Posición para derretir
Ubicación de la placa de datos
Elemento con zona doble de cocción
Perfil sin marco
WOLF

FUNCIONAMIENTO DE LOS **MANDOS**

La placa vitrocerámica de Wolf funciona utilizando el pulso de alta frecuencia y alternando en los elementos calefactores ciclos de potencia cero y ciclos de máxima potencia. A medida que el calor se aumenta en el panel de mandos, el elemento calefactor permanece a plena potencia durante periodos más largos alternando con periodos más cortos de potencia cero.

Cuando utilice los elementos con zona doble o triple, todas las zonas del elemento cambiarán de potencia con la misma frecuencia. Por motivos de seguridad, los elementos exteriores no se pueden encender independientemente de la zona central.

MANDOS DIGITALES

El panel de mandos de la placa vitrocerámica se ilumina con una señal visual instantánea que indica que uno o varios elementos están en funcionamiento. El panel de mandos incluye mandos digitales con graduación del calor con iluminación. Las ilustraciones que aparecen a continuación muestran los mandos del modelo ICBCT36E.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

MODO DE BLOQUEO

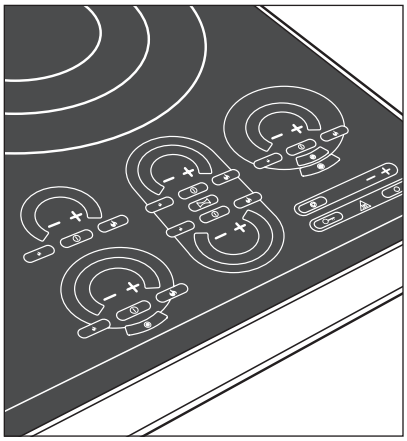
En el **modo de bloqueo**, el funcionamiento de todos los mandos del panel se desactiva y los elementos calefactores se apagan. Una luz encendida de manera permanente en el símbolo ⚿ indica que la unidad está bloqueada. Observe la siguiente ilustración.

- **Para bloquear el panel de mandos,** pulse y mantenga pulsado el símbolo ⚿ durante 3 segundos. La unidad emite un sonido tres veces y la luz del símbolo ⚿ se ilumina. La unidad de control se encuentra ahora en el **modo de bloqueo**.
- **Para desbloquear el panel de mandos,** pulse y mantenga pulsado el símbolo ⚿ durante 3 segundos. La unidad emite un sonido dos veces y la luz del símbolo ⚿ se apaga. La unidad de control se encuentra ahora en el **modo inactivo**.

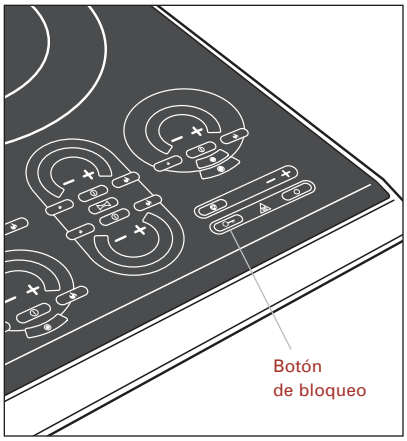
NOTA IMPORTANTE: Cuando la unidad se enciende por primera vez o en el caso de que se produzca un corte eléctrico que dure más de 5 segundos, la vitrocerámica entrará de manera predeterminada en el **modo de bloqueo**.

MODO INACTIVO

Después de que se haya desbloqueado el panel de mandos tal y como se ha descrito en la sección de modo de bloqueo, la unidad entra en el **modo inactivo**. Las únicas funciones válidas de los mandos digitales son ⏻ para cada elemento, la función ⚿ y el temporizador.



Panel de mandos digitales



Botón de bloqueo

INDICADOR DE **SUPERFICIE CALIENTE**

A modo de precaución, la luz del indicador de superficie caliente se ilumina cuando la temperatura de la superficie de cualquiera de los elementos calefactores supera los 65° C. El símbolo se ilumina en el panel de mandos. Este símbolo permanecerá iluminado hasta que la temperatura de toda la superficie haya alcanzado una temperatura segura. Aunque los mandos de la vitrocerámica estén apagados, este símbolo indica que algún área de la vitrocerámica permanece caliente.

VENTILADOR

La vitrocerámica incluye un ventilador que se enciende automáticamente para enfriar las piezas internas. El ventilador se apaga cuando hayan bajado las temperaturas internas. Cuando utilice la vitrocerámica durante un periodo de tiempo largo, es posible que el ventilador siga funcionando cuando la placa se haya apagado hasta que las temperaturas internas hayan bajado.

ENCENDIDO INICIAL

Antes de poner en funcionamiento la placa por primera vez, lea con detenimiento la información de uso y mantenimiento de la placa.

Limpie la superficie tal y como se describe en la sección Limpieza de la superficie de cristal cerámico en la página 36. Sobre la superficie de la placa no debe haber ninguna sustancia extraña, especialmente si se pueden derretir y si pueden adherirse permanentemente al cristal.

Es posible que durante las primeras veces que utilice la vitrocerámica huela ligeramente a quemado o vea que sale un poco de humo. Estas condiciones son normales al utilizar las placas de cristal cerámico.

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la superficie de la placa está limpia y seca antes de ponerla en funcionamiento.

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.

Luz indicadora de superficie caliente

FUNCIONAMIENTO DE **LA PLACA**

ELEMENTO SENCILLO Y ZONA INTERIOR

Para encender un elemento calefactor, pulse el botón correspondiente al elemento que desee utilizar. El gráfico de barras del indicador de potencia comienza a parpadear y muestra un estado a mitad de potencia.

Pulse uno de los siguientes símbolos o botones del elemento mientras el gráfico de barras del indicador de potencia continúa parpadeando:

- Pulse para que el elemento alcance la máxima potencia.
- Pulse el símbolo "**+**" o "**–**" para que el elemento alcance una potencia media.
- Pulse o para ajustar el elemento con la potencia más baja.

Para subir o bajar la temperatura:

- Pulse el símbolo "**+**" o "**–**" para que la temperatura del elemento baje o suba.
- Pulse para que el elemento alcance la máxima potencia.
- Pulse o para que ajustar el elemento con la potencia más baja.
- Pulse para apagar el elemento.

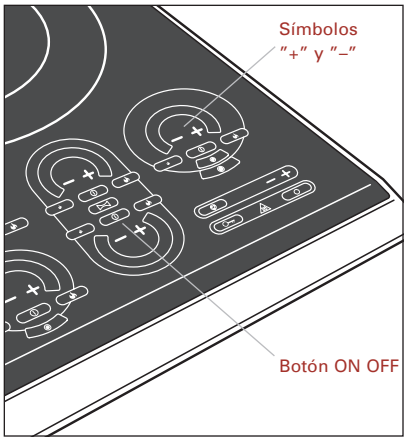
NOTA IMPORTANTE: Para apagar de manera rápida todos los elementos calefactores, utilice el botón de apagado universal situado en la parte inferior derecha del panel de mandos. Observe la siguiente ilustración.

ELEMENTO CON ZONA DOBLE

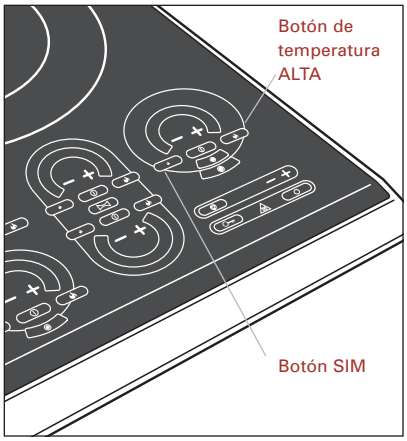
Para encender un elemento con zona doble, pulse en el panel el botón correspondiente al elemento de zona doble. Observe la ilustración de la página siguiente.

- Ajuste la temperatura de la zona del elemento interior tal y como se ha descrito antes.
- Pulse y la zona del elemento exterior alcanzará la misma temperatura que la zona interior. Debajo del botón permanecerá encendida una luz para indicar que la zona exterior se ha encendido.
- Cambiar la temperatura de todo el elemento de la zona doble es igual a cambiar la del elemento sencillo.
- Pulse de nuevo el botón para apagar la zona exterior del elemento. A continuación se apagará la luz del mando digital .

Las ilustraciones que aparecen a continuación muestran los mandos del modelo ICBCT36E.



Activación del elemento calefactor



Posiciones de temperatura

Botón de apagado universal

FUNCIONAMIENTO DE **LA PLACA**

ELEMENTO CON ZONA TRIPLE

Para encender un elemento con zona triple, pulse en el panel el botón correspondiente al elemento de zona triple. Observe la siguiente ilustración.

- Ajuste la temperatura de la zona del elemento interior tal y como se ha descrito en la página 33.
- Pulse y la zona del elemento intermedio alcanzará la misma temperatura que la zona interior. Debajo del botón permanecerá encendida una luz para indicar que la zona intermedia se ha encendido.
- Pulse y la zona del elemento exterior se encenderá con el mismo ajuste de calor que las zonas del elemento intermedio e interior. Debajo del botón permanecerá encendida una luz para indicar que la zona del elemento exterior se ha encendido.
- Cambiar la temperatura de todo el elemento de la zona triple es igual a cambiar la del elemento sencillo.

Si enciende directamente, se encenderá automáticamente. De igual manera, si se encienden las tres zonas, apagando se apagarán automáticamente .

Cuando encienda , las luces que están por debajo de las otras dos zonas aparecerán atenuadas. Esto es normal.

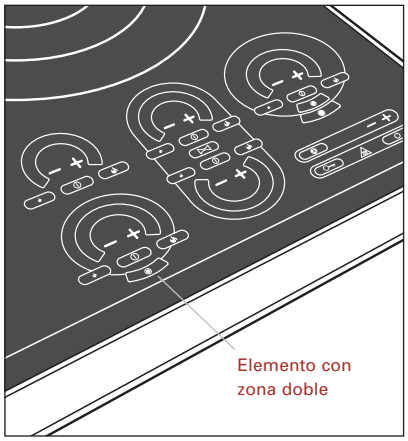
ELEMENTO CON ZONA PUENTE PARA ASADOS

Cuando esté activado, el elemento de la zona puente para asados crea un área de calor rectangular para que pueda utilizar la plancha, un asador o una besuguera.

Para encender el elemento calefactor de la zona puente para asados, pulse en el panel el botón correspondiente al elemento de la zona puente para asados. Observe la siguiente ilustración.

- Ajuste la potencia del elemento trasero o delantero tal y como se ha descrito en la página 33.
- Pulse . El elemento de la zona puente y el elemento que no está encendido alcanzarán la misma temperatura que el primer elemento. Las luces de los botones del elemento trasero, delantero y del elemento puente permanecerán encendidas para indicar que los elementos de la zona puente para asados están encendidos.
- Cambiar la temperatura de todo el elemento de la zona puente es igual a cambiar la del elemento sencillo. Los tres elementos mantienen la misma temperatura.
- Pulse de nuevo el botón para apagar el elemento de la zona puente. A continuación se apagará la luz del mando digital correspondiente a la zona puente. Los elementos delantero y trasero se mantienen con la posición de temperatura actual y se harán independientes uno del otro.

Las ilustraciones que aparecen a continuación muestran los mandos del modelo ICBCT36E.



Elemento con zona doble de cocción

Elemento con zona triple de cocción

Elemento con zona puente para asados

FUNCIONAMIENTO DE LA **PLACA**

USO DE LA PLANCHA EN LA ZONA PUENTE PARA ASADOS

Utilice siempre una posición de ocho barras de temperatura o menos en la zona puente para asados cuando cocine en una plancha. No es necesario utilizar las posiciones de temperatura más altas; además pueden dañar la placa y los utensilios de cocina.

Para precalentar la plancha, ajuste el elemento de la zona puente para asados con 14 barras durante 5 minutos y, a continuación, baje el calor hasta 8 barras para cocinar.

⚠ PRECAUCIÓN

No debe utilizar una plancha, asador o besuguero cuando la zona puente para asados está apagada ni debe utilizarlos en ninguna de las otras combinaciones de elementos calefactores circulares.

FUNCIONAMIENTO DEL **TEMPORIZADOR**

La vitrocerámica incluye un temporizador de cuenta atrás situado en el panel de mandos. Observe la siguiente ilustración.

El temporizador puede configurarse con incrementos de un minuto desde 1 a 99. Una vez que se haya configurado, el tiempo restante aparecerá iluminado en el panel de mandos a medida que empiece la cuenta atrás. El temporizador se puede utilizar en cualquier modo excepto en el **modo de bloqueo**.

- **Para encender el temporizador,** pulse "**+**" en el control del temporizador.
- Pulse y mantenga pulsado el símbolo "**+**" o "**–**" hasta que aparezca el tiempo que desee. El temporizador empezará a contar una vez que hayan transcurrido 3 segundos desde que cambió el último valor.
- Cuando el temporizador llegue a 0, la unidad emitirá un sonido. El recordatorio continuará sonando hasta que pulse ⏻.

La ilustración que aparece a continuación muestra los mandos del modelo ICBCT36E.

Temporizador de cuenta atrás

CONTROL DE **SONIDO**

La vitrocerámica incluye una función que le permite cambiar el volumen y la frecuencia o el tono de los mandos a través de la opción de usuario; esta función se activa con los controles del temporizador.

- **Para activar la opción del usuario,** la placa debe estar en el **modo inactivo**.
- Pulse y mantenga pulsado el símbolo durante 3 segundos para activar la opción de ajuste de volumen. En la pantalla de tres dígitos aparecerá "Uol."
- Pulse y mantenga pulsado el símbolo durante más de 5 segundos para activar la opción de ajuste de frecuencia. En la pantalla de tres dígitos aparecerá "FRE".

Tanto el volumen como la frecuencia se ajustan utilizando los botones "**+**" y "**–**". Si pulsa una vez, el volumen y la frecuencia aumentan o disminuyen un grado. El gráfico de barras del indicador de potencia del elemento de zona triple mostrará el estado actual del volumen o frecuencia y cambiará dependiendo de lo que introduzca el usuario. (1 barra = bajo, 8 barras = medio y 16 barras = alto.)

A medida que ajusta el volumen/frecuencia, la placa emitirá un sonido con cada cambio. El sonido representa el nivel de volumen/frecuencia que aparece actualmente en el gráfico de barras del indicador de potencia.

- Para salir de la opción de usuario y volver al **modo inactivo,** pulse y mantenga pulsado durante más de 7 segundos.
- O bien, si no pulsa ningún botón en 10 segundos, el nivel se almacena y la placa vuelve al **modo inactivo**.

LIMPIEZA DE LA **PLACA**

SUPERFICIE DE CRISTAL CERÁMICO

Bloquee la vitrocerámica antes de limpiarla pulsando y manteniendo pulsado el símbolo durante 3 segundos.

Limpie bien la superficie antes de poner en funcionamiento la vitrocerámica por primera vez. Aplique aproximadamente 5 ml de limpiador no abrasivo en la superficie de cristal cerámico con un paño limpio ligeramente humedecido. Utilice otro paño limpio para eliminar los restos de limpiador que puedan quedar. Limpie la superficie de la placa con un paño seco para eliminar completamente los restos de humedad.

La placa debe limpiarse después de cada uso. Para evitar sufrir lesiones personales, tenga cuidado de no limpiar ni secar las áreas calientes. Le resultará más seguro limpiar cada área cuando la luz del indicador de superficie caliente haya desaparecido.

Para eliminar las manchas resistentes o las manchas de quemados, deje que la placa se enfríe. Utilice el raspador con cuchilla que se incluye con la placa para raspar las sustancias quemadas que se han quedado pegadas. Elimine los residuos restantes utilizando el método de limpieza que se ha descrito anteriormente.

⚠ PRECAUCIÓN

El cristal cerámico se puede picar si se derraman alimentos con alto contenido en azúcar en la zona caliente. Utilice la cuchilla que se incluye para mover la mancha a una superficie fría para limpiar la placa después de que se enfríe.

MARCO DE LA PLACA (MODELOS CON MARCO)

Para limpiar bien la placa después de cada uso, aplique un limpiador no abrasivo en el marco de la placa de acero inoxidable y límpielo con suavidad con un paño limpio. Asegúrese de que elimina los restos de limpiador que queden en el marco y en la superficie de cristal cerámico antes de utilizar la vitrocerámica.

MANTENIMIENTO DE LA **PLACA**

MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE DE CRISTAL CERÁMICO

⚠ PRECAUCIÓN

Siga estas directrices para evitar sufrir lesiones personales y para que la placa no sufra daños permanentes.

- **No** utilice la placa como tabla para cortar.
- **No** deslice utensilios de cocina con el fondo rugoso, por ejemplo, hierro fundido, por la superficie de cristal. Elimine las marcas resultantes inmediatamente utilizando el raspador con cuchilla y crema limpiadora tal y como se ha descrito en la sección Limpieza de la placa en la página 36.
- **No** deje que ningún artículo que pueda derretirse toque la superficie de cristal cerámico caliente. Si esto ocurre, retírelo inmediatamente del elemento caliente con una cuchilla.
- **No** coloque alimentos directamente en la superficie de la placa cuando esté templada o caliente.
- **No** ponga en funcionamiento la placa si la superficie de cristal cerámico está rota. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No** coloque un salvamanteles, un aro para apoyar wok u otra base metálica en la superficie de la placa.
- **No** eche blanqueador de cloro, amoniaco ni otros agentes químicos o limpiadores fuertes en la superficie de la palca.
- **No** use limpiadores o aplicadores abrasivos.
- **No** limpie la superficie de la placa con una esponja o paño que pueda dejar una capa de detergente; esto hará que la placa se decolore durante el siguiente ciclo de calentamiento.

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque utensilios de cocina calientes cerca de los bordes exteriores sellados de los modelos ICBCT30EU o ICBCT36EU encastrados. Si lo hace se dañará el sellado de silicona.

MANTENIMIENTO

La vitrocerámica tiene un sistema sellado que no requiere mantenimiento interno. La información sobre la limpieza y mantenimiento resume el mantenimiento que es necesario llevar a cabo en la superficie de cristal cerámico. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizas por un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.

GUÍA DE **LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	CORRECCIÓN
La placa no funciona	La placa está en el modo de bloqueo.	Pulse y mantenga pulsado el símbolo (🔑) durante 3 segundos para desbloquear el panel de mandos.
	La placa está en el modo de bloqueo y la pantalla del temporizador muestra un código de error.	Se pueden borrar los errores pulsando el botón (▽).
	La placa no recibe suministro eléctrico.	Solicite a un electricista que compruebe el suministro eléctrico de la casa.
	El fusible o el cortacircuitos están fundidos.	Solicite a un electricista que cambie el fusible o que reinicie el cortacircuitos.
	La placa no está conectada a a un circuito eléctrico correcto.	Solicite a un electricista que compruebe que la placa está conectada a la toma eléctrica correcta.
Los elementos calefactores no se calientan bien	La conexión del suministro eléctrico está floja.	Solicite a un electricista que apriete las conexiones en la caja de conexiones.
	La placa no está conectada a a un circuito eléctrico correcto.	Solicite a un electricista que compruebe que la placa está conectada a la toma eléctrica correcta.
Los elementos calefactores se apagan cuando la unidad está configurada con la máxima potencia	Los limitadores de temperatura de los elementos calefactores están apagando temporalmente el elemento debido a que las temperaturas están alcanzando el límite máximo permitido para el cristal cerámico.	Esta es una función normal de la placa. Los elementos se encenderán cuando las temperaturas se han enfriado lo suficiente.

INFORMACIÓN SOBRE EL **MANTENIMIENTO**

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie de la placa. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte inferior de la placa. Para conocer la ubicación de la placa de datos, consulte la ilustración correspondiente a su modelo en las páginas 26–30. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación _____

Distribuidor de Wolf y teléfono

_____

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar a un centro de mantenimiento autorizado de Wolf, consulte la Guía de localización y solución de problemas en la página 38. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no está desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web: www.sub-zero.eu.com

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc. Este documento junto con la información y las imágenes que en él se incluyen no pueden copiarse ni utilizarse, total ni parcialmente, sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. se reserva todos los derechos.

WOLF®

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT, destinées à fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

WOLF® est une marque déposée de Wolf Appliance, Inc.

MERCI

Votre achat d'une plaque de cuisson électrique Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué votre plaque de cuisson en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent à la plaque de cuisson électrique Wolf.

Nous apprécions votre choix d'un appareil ménager Wolf et vos suggestions ou commentaires éventuels sont les bienvenus. Veuillez consulter notre site Internet www.wolfappliance.com.

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

CE QU'IL **FAUT FAIRE**

- **REMARQUE IMPORTANTE : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, **lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.**
- **Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et entretenu.** Il doit être correctement installé par un technicien qualifié. Demandez au poseur de vous montrer l'emplacement du boîtier à fusibles afin que vous sachiez où couper l'alimentation électrique.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne laissez jamais de vêtements amples ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les résistances chauffantes allumées. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des lésions corporelles.
- **Utilisez uniquement des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients de la plaque de cuisson.** En effet, le contact des poignées humides ou mouillées sur les surfaces très chaudes pourrait dégager de la vapeur et entraîner des blessures. Les poignées ne doivent donc pas toucher les résistances chauffantes chaudes.
- **Votre batterie de cuisine doit être de la taille, du matériau et de la forme appropriés** au type de cuisson. Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de cuisson de tailles différentes.
- **Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur** pour ne pas qu'elle passe au-dessus des zones de travail, des brûleurs ou des bords de la plaque de cuisson et pour éviter les risques de brûlures, d'inflammation de matériau combustible ou de déversement dus à un contact accidentel avec le récipient. Ne tournez pas les poignées vers la pièce. Elles pourraient être heurtées.
- **Lorsque vous cuisinez sur une plaque à snacker, utilisez toujours un réglage de huit barres au maximum sur la résistance chauffante de la zone intermédiaire.** L'utilisation de réglages plus élevés après un préchauffage de 5 minutes sur 14 barres pourrait endommager la plaque de cuisson et votre batterie de cuisine. Reportez-vous à la section Résistance chauffante de la zone intermédiaire figurant page 52.

CE QU'IL **NE FAUT PAS FAIRE**

- **N'utilisez jamais votre plaque de cuisson pour chauffer la pièce.**
- **Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, NE TOUCHEZ PAS LA SURFACE EN VITROCERAMIQUE qui se trouve directement au-dessus ou à côté des résistances chauffantes.** Elle pourrait être suffisamment chaude pour vous brûler.
- **Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance à proximité de la plaque de cuisson en fonctionnement.** N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec la plaque de cuisson.
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de cet appareil,** sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation qui vous a été fournie. Tout dépannage doit être confié à une antenne de service Wolf agréée.
- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Etouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- **Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez les réglages de chaleur élevés.** Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.

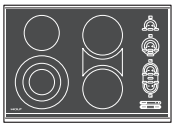
⚠ MISE EN GARDE

NE placez PAS d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson. Les enfants pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.

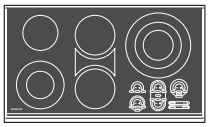
- **Si le dessus est fendu, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout choc électrique.** Contactez une antenne de service agréée Wolf pour réparer l'appareil.
- **N'entreposez pas de matières combustibles près des composants chauds,** ou ne laissez pas de substances graisseuses ou inflammables s'accumuler à proximité de la plaque de cuisson.
- **N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur et ne nettoyez pas la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la plaque de cuisson se soit suffisamment refroidie pour éviter les brûlures que pourrait causer la vapeur. De plus, certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes. Reportez-vous aux sections Nettoyage de la plaque de cuisson page 54 et Entretien de la plaque de cuisson page 55.
- **N'utilisez pas de plaque à snacker, de rôtissoire ouverte ou de pocheuse à poisson reposant sur deux résistances chauffantes si la résistance chauffante de la zone intermédiaire n'est pas allumée.** La vitre pourrait s'endommager ou craquer. Reportez-vous à la section Résistance chauffante de la zone intermédiaire figurant page 52.
- **Ne bloquez pas l'air de ventilation ou la prise d'air extérieure.** Le ventilateur se met automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut continuer à fonctionner même après que la plaque de cuisson a été mise hors tension.

PLAQUES DE CUISSON **ELECTRIQUES AVEC CADRE**

Modèle ICBCT15E



Modèle ICBCT30E



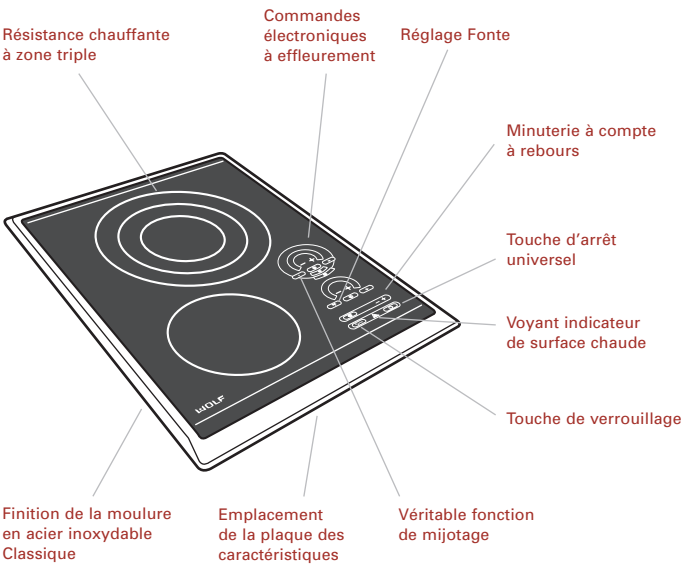
Modèle ICBCT36E

- Moulure en acier inoxydable Classique
- Surface en vitrocéramique noire, facile à nettoyer, qui résiste aux éraflures, aux taches, aux chocs et à la chaleur — cette surface translucide reflète la lueur des foyers chauds
- Résistances chauffantes à pulsations haute fréquence qui améliorent la cuisson et le contrôle
- Limiteur de température permettant de s'assurer que la température de fonctionnement sans danger de la vitrocéramique n'est jamais dépassée
- Commandes lumineuses à effleurement et à éclairage graduel
- Véritable fonction de mijotage sur toutes les résistances chauffantes
- Réglage Fonte sur une résistance chauffante
- Voyant indicateur de surface chaude dans le panneau des commandes
- Le mode de verrouillage de la plaque de cuisson empêche la mise en marche des résistances chauffantes
- La commande d'arrêt universel permet d'éteindre toutes les résistances chauffantes
- La fréquence du son et le volume de la minuterie, dont la plage du compte à rebours va de 1 à 99 minutes, sont réglables
- Conformité européenne

Ces appareils électroménagers ont reçu la certification Star-K. Ils répondent aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

MODELE ICBCT15E

Plaque de cuisson électrique 381 mm avec cadre


Résistance chauffante à zone triple
Commandes électroniques à effleurement
Réglage Fonte
Minuterie à compte à rebours
Touche d'arrêt universel
Voyant indicateur de surface chaude
Touche de verrouillage
Finition de la moulure en acier inoxydable Classique
Emplacement de la plaque des caractéristiques
Véritable fonction de mijotage
WOLF

PLAQUES DE CUISSON **ELECTRIQUES AVEC CADRE**

PLAQUE DE CUISSON 381 mm AVEC CADRE

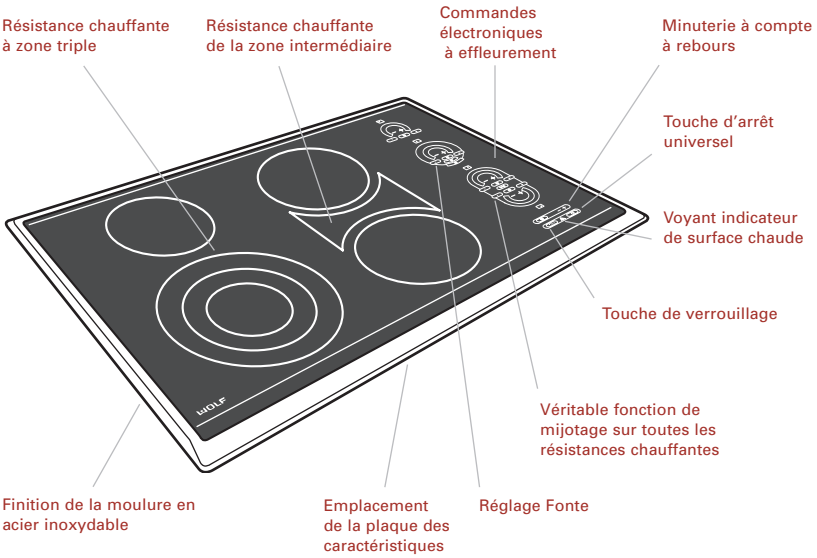
- Deux résistances chauffantes comprenant quatre zones
- Puissance de la résistance chauffante à zone triple : 900 W/1 800 W/2 500 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante à zone unique : 1 200 W (maximum)
- Puissance électrique : 3,7 kW

PLAQUE DE CUISSON 762 mm AVEC CADRE

- Trois résistances chauffantes totalisant sept zones
- Puissance de la résistance chauffante à zone triple : 900 W/1 800 W/2 500 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante à zone unique : 1 200 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante de la zone intermédiaire — (2) résistances chauffantes à zone unique 1 800 W y compris la zone intermédiaire de 800 W : 4 400 W (maximum)
- Puissance électrique : 8,1 kW

MODELE ICBCT30E

Plaque de cuisson électrique 762 mm avec cadre


Résistance chauffante à zone triple
Résistance chauffante de la zone intermédiaire
Commandes électroniques à effleurement
Minuterie à compte à rebours
Touche d'arrêt universel
Voyant indicateur de surface chaude
Touche de verrouillage
Véritable fonction de mijotage sur toutes les résistances chauffantes
Finition de la moulure en acier inoxydable
Emplacement de la plaque des caractéristiques
Réglage Fonte

PLAQUES DE CUISSON **ELECTRIQUES AVEC CADRE**

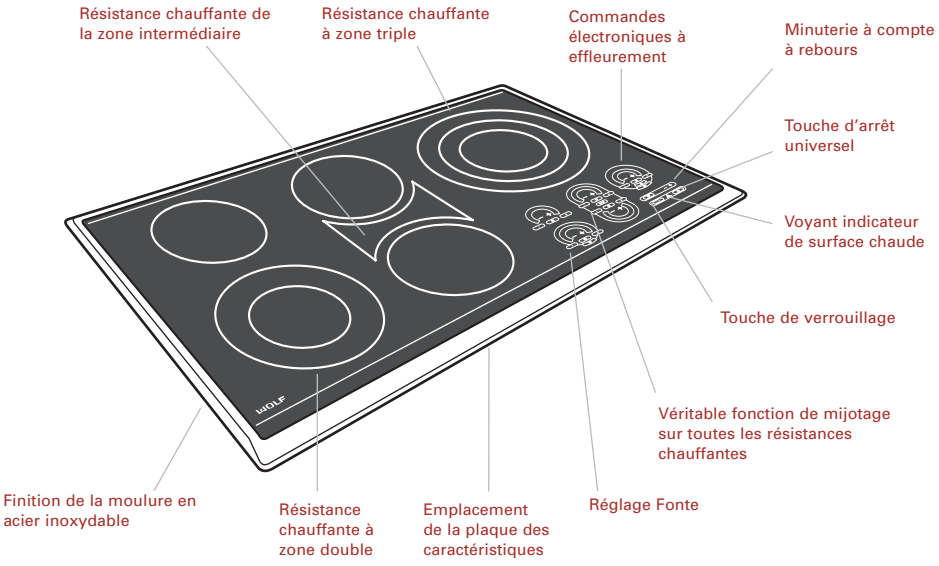
PLAQUE DE CUISSON 914 mm AVEC CADRE

- Quatre résistances chauffantes totalisant neuf zones
- Puissance de la résistance chauffante à zone triple : 1 050 W/2 200 W/2 700 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante à zone double : 700 W/2 200 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante à zone unique : 1 200 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante de la zone intermédiaire — (2) résistances chauffantes à zone unique 1 800 W y compris la zone intermédiaire de 800 W : 4 400 W (maximum)
- Puissance électrique : 10,5 kW

Ces appareils électroménagers ont reçu la certification Star-K. Ils répondent aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

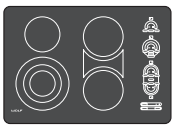
MODELE ICBCT36E

Plaque de cuisson électrique 914 mm avec cadre

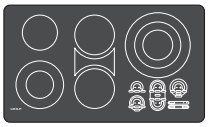

Résistance chauffante de la zone intermédiaire
Résistance chauffante à zone triple
Commandes électroniques à effleurement
Minuterie à compte à rebours
Touche d'arrêt universel
Voyant indicateur de surface chaude
Touche de verrouillage
Véritable fonction de mijotage sur toutes les résistances chauffantes
Réglage Fonte
Emplacement de la plaque des caractéristiques
Résistance chauffante à zone double
Finition de la moulure en acier inoxydable
WOLF

PLAQUES DE CUISSON **ELECTRIQUES SANS CADRE**

- Peuvent être installées de façon à affleurer le dessus du plan de travail ou sans cadre, posées sur le dessus de la surface du plan de travail.
- Surface en vitrocéramique noire, facile à nettoyer, résistant aux éraflures, aux taches, aux chocs et à la chaleur — cette surface translucide reflète la lueur des foyers chauds
- Résistances chauffantes à pulsations haute fréquence qui améliorent la cuisson et le contrôle
- Limiteur de température permettant de s'assurer que la température de fonctionnement sans danger de la vitrocéramique n'est jamais dépassée
- Commandes lumineuses à effleurement et à éclairage graduel
- Véritable fonction de mijotage sur toutes les résistances chauffantes
- Réglage Fonte sur une résistance chauffante
- Voyant indicateur de surface chaude dans le panneau des commandes
- Le mode de verrouillage de la plaque de cuisson empêche la mise en marche des résistances chauffantes
- La commande d'arrêt universel permet d'éteindre toutes les résistances chauffantes
- La fréquence du son et le volume de la minuterie, dont la plage du compte à rebours va de 1 à 99 minutes, sont réglables
- Conformité européenne



Modèle ICBCT30EU

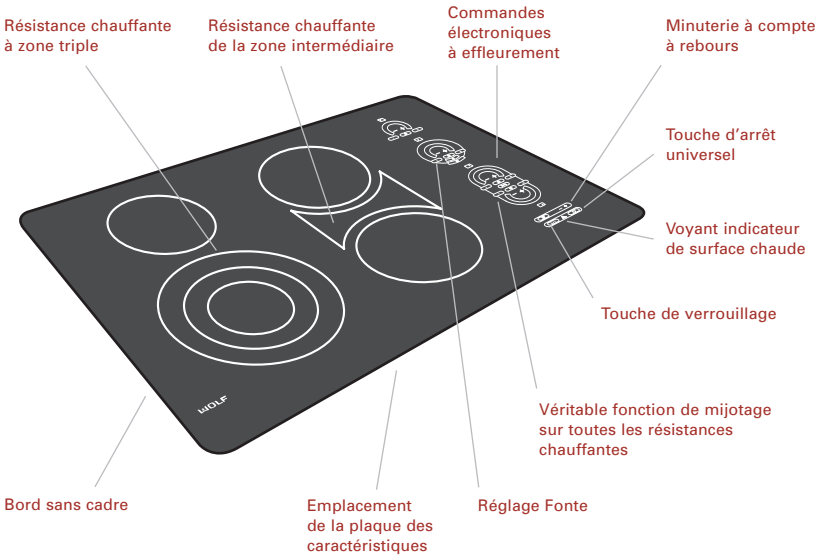


Modèle ICBCT36EU

Ces appareils électroménagers ont reçu la certification Star-K. Ils répondent aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

MODELE ICBCT30EU

Plaque de cuisson électrique 762 mm sans cadre


Résistance chauffante à zone triple
Résistance chauffante de la zone intermédiaire
Commandes électroniques à effleurement
Minuterie à compte à rebours
Touche d'arrêt universel
Voyant indicateur de surface chaude
Touche de verrouillage
Véritable fonction de mijotage sur toutes les résistances chauffantes
Bord sans cadre
Emplacement de la plaque des caractéristiques
Réglage Fonte

PLAQUES DE CUISSON **ELECTRIQUES SANS CADRE**

PLAQUE DE CUISSON 762 mm SANS CADRE

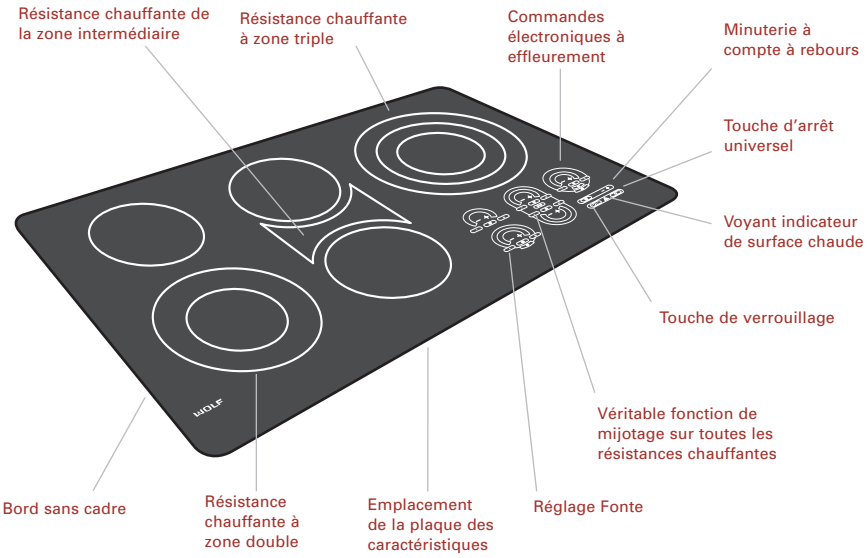
- Trois résistances chauffantes totalisant sept zones
- Puissance de la résistance chauffante à zone triple : 900 W/1 800 W/2 500 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante à zone unique : 1 200 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante de la zone intermédiaire — (2) résistances chauffantes à zone unique 1 800 W y compris la zone intermédiaire de 800 W : 4 400 W (maximum)
- Puissance électrique : 8,1 kW

PLAQUE DE CUISSON 914 mm SANS CADRE

- Quatre résistances chauffantes totalisant neuf zones
- Puissance de la résistance chauffante à zone triple : 1 050 W/2 200 W/2 700 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante à zone double : 700 W/2 200 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante à zone unique : 1 200 W (maximum)
- Puissance de la résistance chauffante de la zone intermédiaire — (2) résistances chauffantes à zone unique 1 800 W y compris la zone intermédiaire de 800 W : 4 400 W (maximum)
- Puissance électrique : 10,5 kW

MODELE ICBCT36EU

Plaque de cuisson électrique 914 mm sans cadre


Résistance chauffante de la zone intermédiaire
Résistance chauffante à zone triple
Commandes électroniques à effleurement
Minuterie à compte à rebours
Touche d'arrêt universel
Voyant indicateur de surface chaude
Touche de verrouillage
Véritable fonction de mijotage sur toutes les résistances chauffantes
Réglage Fonte
Emplacement de la plaque des caractéristiques
Résistance chauffante à zone double
Bord sans cadre
WOLF

FONCTIONNEMENT DES **COMMANDES**

La plaque de cuisson électrique Wolf fonctionne en utilisant un système de pulsation à haute fréquence et en régulant automatiquement les résistances chauffantes de la puissance zéro à la puissance maximum. A mesure que la chaleur augmente sur le panneau des commandes, la résistance demeure à la puissance maximum pendant des périodes plus longues et à la puissance zéro pendant des périodes plus courtes.

Lorsque vous utilisez les résistances chauffantes à zone double ou triple, toutes les sections de la résistance chauffent selon la même puissance. Pour des raisons de sécurité, les résistances chauffantes extérieures ne peuvent pas fonctionner indépendamment de la section centrale.

PANNEAU DES COMMANDES A EFFLEUREMENT

Le panneau de commande de votre plaque de cuisson électrique est lumineux, ce qui vous permet de voir instantanément les résistances chauffantes qui sont allumées. Le panneau des commandes est pourvu de touches à effleurement et à éclairage graduel. Les figures ci-après illustrent le panneau des commandes du modèle ICBCT36E.

MODES DE FONCTIONNEMENT

MODE VERROUILLAGE

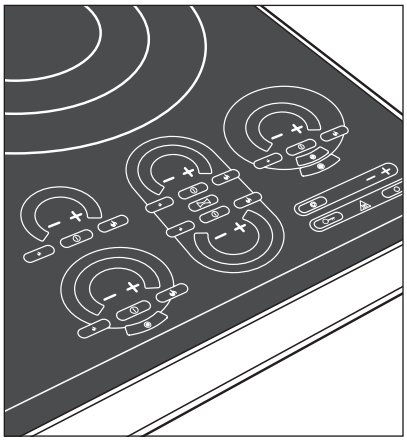
En **mode Verrouillage**, le fonctionnement de toutes les touches à effleurement du panneau des commandes est désactivé et les résistances chauffantes sont éteintes. Un voyant lumineux constamment allumé dans le symbole indique que l'unité est verrouillée. Reportez-vous à la figure ci-après.

- **Pour verrouiller le panneau de commande,** touchez et maintenez votre doigt sur le symbole pendant 3 secondes. L'appareil émet trois bips et le voyant du symbole s'allume. Le panneau des commandes est maintenant en **mode Verrouillage**.
- **Pour déverrouiller le panneau des commandes,** touchez et maintenez votre doigt sur le symbole pendant 3 secondes. L'appareil émet deux bips et le voyant du symbole s'éteint. L'appareil est maintenant en **mode Repos**.

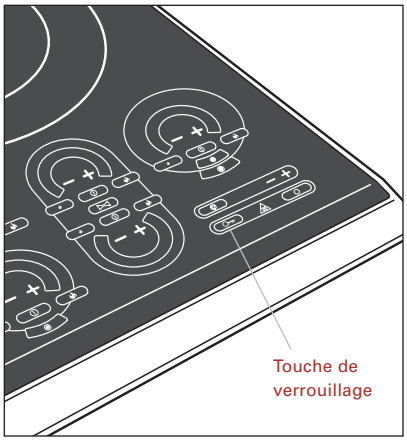
REMARQUE IMPORTANTE : Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, ou dans le cas d'une coupure de courant de plus de 5 secondes, par défaut, la plaque de cuisson se met en **mode Verrouillage**.

MODE REPOS

Après que le panneau des commandes a été déverrouillé tel qu'indiqué dans la section Mode Verrouillage, l'appareil se met en **mode Repos**. Les seules touches utilisables sont alors la touche de chaque résistance chauffante, la touche et la minuterie.



Panneau des commandes à effleurement



Touche de la commande de verrouillage à effleurement

INDICATEUR DE **SURFACE CHAUDE**

Par mesure de sécurité, le voyant indicateur de surface chaude s'allume dans le panneau des commandes lorsque la température d'une résistance chauffante dépasse 65 °C et reste allumé jusqu'à ce que la température de toute la surface se soit abaissée à un degré qui ne présente aucun risque. Même si les commandes de la plaque de cuisson ne sont pas activées, vous êtes ainsi averti qu'une zone demeure chaude.

VENTILATEUR DE **REFROIDISSEMENT**

La plaque de cuisson électrique est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui se met automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes et s'arrête dès que les températures internes ont baissé. Si la plaque de cuisson est utilisée pendant une période prolongée, le ventilateur pourrait continuer à fonctionner, même après que la plaque a été éteinte, et jusqu'à ce que les températures internes se soient abaissées.

MISE EN MARCHE INITIALE

Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois, veuillez lire le Guide d'utilisation et d'entretien dans son intégralité.

Nettoyez la surface de cuisson tel qu'indiqué dans la section Nettoyage du dessus en vitrocéramique page 54. La surface de cuisson doit être exempte de matières étrangères, tout particulièrement de matières qui pourraient fondre et adhérer à la vitre de façon permanente.

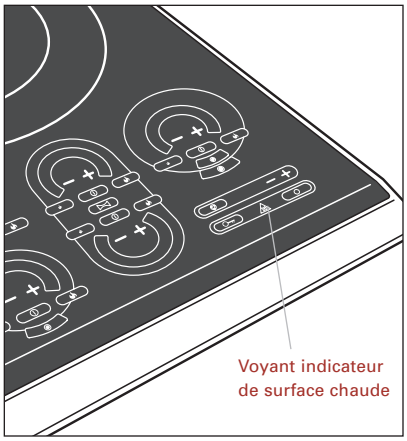
Les premières fois que vous utiliserez la plaque de cuisson électrique, vous pourriez constater une légère odeur de brûlé ou un peu de fumée. Ce phénomène est courant avec les nouvelles plaques de cuisson équipées d'un dessus en vitrocéramique.

⚠ MISE EN GARDE

Assurez vous que la surface de votre plaque de cuisson est propre et sèche avant de l'utiliser.

⚠ MISE EN GARDE

Ne posez pas d'ustensiles de cuisine chauds directement sur le panneau des commandes.



Voyant indicateur de surface chaude

UTILISATION DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

RESISTANCE CHAUFFANTE A ZONE UNIQUE ET ZONE INTERIEURE

Pour allumer une résistance chauffante, effleurez la touche qui correspond à la résistance que vous voulez utiliser. La courbe de puissance commence à clignoter et affiche l'état de mi-puissance.

Effleurez l'un des symboles ou l'une des touches ci-après de la commande de résistance chauffante tandis que la courbe de la barre de puissance clignote toujours :

- Effleurez pour régler la résistance chauffante à la chaleur la plus élevée.
- Effleurez le symbole « + » ou « – » pour régler la chaleur à mi-puissance.
- Effleurez ou pour régler la résistance chauffante à la chaleur la plus basse.

Pour changer le réglage de la chaleur :

- Effleurez le symbole « + » ou « –» pour augmenter ou baisser la chaleur par palier.
- Effleurez pour régler la résistance chauffante à la chaleur la plus élevée.
- Effleurez ou pour régler la résistance chauffante à la chaleur la plus basse.
- Effleurez pour éteindre la résistance chauffante.

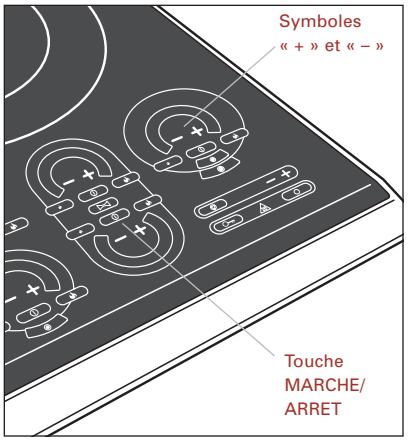
REMARQUE IMPORTANTE : Pour éteindre rapidement toutes les résistances chauffantes, utilisez la touche d'arrêt universel situé dans la section inférieure droite du panneau des commandes. Reportez-vous à la figure ci-après.

RESISTANCE CHAUFFANTE A ZONE DOUBLE

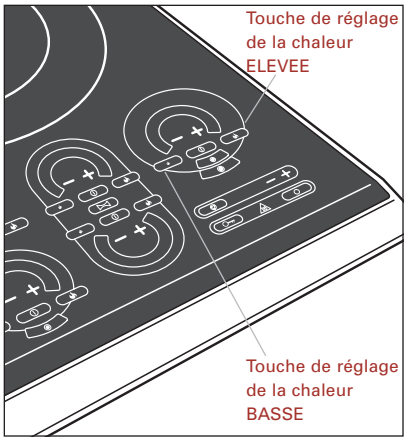
Pour allumer une résistance chauffante à zone double, effleurez la touche de la commande qui correspond à cette résistance. Reportez-vous à la figure de la page suivante.

- Réglez la chaleur de la zone intérieure de la résistance chauffante tel qu'indiqué précédemment.
- Effleurez et la zone extérieure de la résistance chauffante sera réglée à la même température que la zone intérieure. Un voyant demeure allumé sous la touche pour indiquer que la zone extérieure de la résistance chauffante a été mise en marche.
- La modification du réglage de la résistance chauffante à zone double au complet s'effectue selon la procédure utilisée pour la résistance chauffante à zone unique.
- Effleurez de nouveau pour éteindre la zone extérieure de la résistance chauffante. Le voyant situé sous la touche s'éteint.

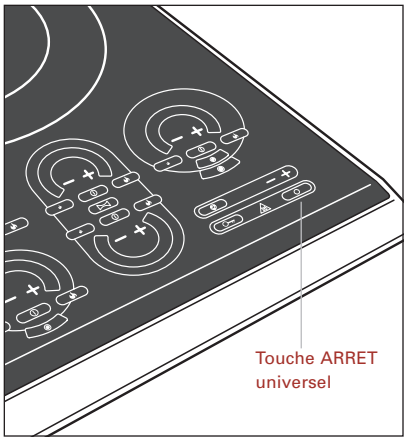
Les figures ci-après illustrent le panneau des commandes du modèle ICBCT36E.



Allumage de la résistance chauffante



Réglages de la chaleur



Touche ARRET universel

UTILISATION DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

RESISTANCE CHAUFFANTE A ZONE TRIPLE

Pour allumer une résistance chauffante à zone triple, effleurez la touche ⏻ de la commande qui correspond à cette résistance. Reportez-vous à la figure ci-après.

- Réglez la chaleur de la zone intérieure de résistance chauffante tel qu'indiqué page 51.
- Effleurez et la zone de résistance chauffante centrale se réglera à la température de la zone intérieure. Un voyant demeure allumé sous pour indiquer que la zone de résistance chauffante centrale est allumée.
- Effleurez et la zone extérieure de résistance chauffante s'allume au même réglage de la chaleur que les zones de résistance chauffante intérieure et centrale.
  Un voyant demeure allumé sous la touche pour indiquer que la zone de résistance chauffante extérieure est activée.
- La modification du réglage de la résistance chauffante à zone triple au complet s'effectue selon la procédure utilisée pour la résistance chauffante à zone unique.

Si est activée directement, s'active automati-quement. Parallèlement, si les trois zones sont activées, le fait de désactiver désactive automatiquement .

Lorsque est activée, les voyants situés au-dessous des deux autres zones se mettent en veilleuse. Ceci est tout à fait normal.

RESISTANCE CHAUFFANTE DE LA ZONE INTERMEDIAIRE

Lorsqu'elle est allumée, la résistance chauffante de la zone intermédiaire constitue un espace de chauffage de forme allongée que vous pouvez utiliser pour une plaque à snacker, une rôtissoire ouverte ou une pocheuse à poisson.

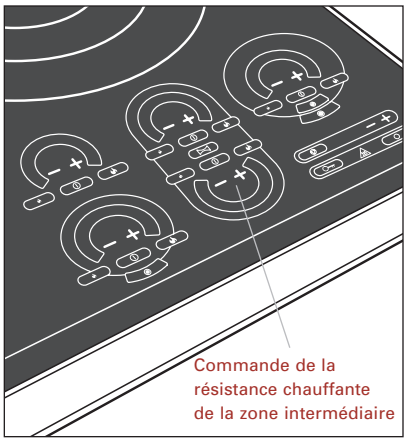
Pour allumer la résistance chauffante de la zone intermédiaire, effleurez la touche ⏻ de la commande qui correspond à cette résistance. Reportez-vous à la figure ci-après.

- Réglez la chaleur de la résistance chauffante avant ou arrière tel qu'indiqué à la page 51.
- Effleurez . La résistance chauffante de la zone intermédiaire et la résistance chauffante qui n'est pas allumée se règlent alors à la température de la première résistance. Les voyants demeurent allumés sous les touches des résistances chauffantes avant, arrière et de la zone intermédiaire pour indiquer que cette dernière est allumée.
- La modification du réglage de la résistance de la zone intermédiaire au complet s'effectue selon la procédure utilisée pour la résistance chauffante à zone unique. Les trois résistances chauffantes maintiennent le même réglage de la chaleur.
- Effleurez de nouveau pour éteindre la résistance chauffante de la zone intermédiaire. Le voyant situé sous la touche de la résistance chauffante de la zone intermédiaire s'éteint. Les résistances chauffantes avant et arrière demeurent allumées au réglage de chaleur actuel et fonctionnent indépendamment l'une de l'autre.

Les figures ci-après illustrent le panneau des commandes du modèle ICBCT36E.

Résistance chauffante à zone double

Résistance chauffante à zone triple



Résistance chauffante de la zone intermédiaire

UTILISATION DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

UTILISATION D'UNE PLAQUE A SNACKER SUR LA RESISTANCE CHAUFFANTE DE LA ZONE INTERMEDIAIRE

Lorsque vous cuisinez sur une plaque à snacker, utilisez toujours un réglage de huit barres maximum sur la résistance chauffante de la zone intermédiaire. Il n'est pas nécessaire d'utiliser les réglages plus élevés qui pourraient endommager la plaque de cuisson et votre batterie de cuisine.

Pour préchauffer la plaque à snacker, réglez la résistance chauffante de la zone intermédiaire à 14 barres pendant 5 minutes, puis abaissez la chaleur à 8 barres pour la cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

Vous ne devriez pas utiliser de plaque à snacker, de rôtissoire ouverte ou de pocheuse à poisson lorsque la zone intermédiaire est éteinte ou avec une autre combinaison de résistances chauffantes circulaires.

FONCTIONNEMENT DE **LA MINUTERIE**

La plaque de cuisson électrique est équipée d'une minuterie à compte à rebours située dans le panneau des commandes. Reportez-vous à la figure ci-après.

La minuterie peut être réglée par palier d'une minute, de 1 à 99. Dès qu'elle a été réglée, le compte à rebours commence et le temps restant s'affiche dans le panneau des commandes. Vous pouvez utiliser la minuterie dans tous les modes, sauf en **mode Verrouillage**.

- **Pour activer la minuterie,** effleurez «**+**» sur le panneau des commandes.
- Effleurez et maintenez votre doigt sur «**+**» ou sur «**–**» jusqu'à ce que vous atteigniez la durée voulue. La minuterie commence son compte à rebours 3 secondes après le dernier changement de valeur.
- Lorsqu'elle atteint 0, la minuterie émet un son jusqu'à ce que vous appuyiez sur ⏻.

La figure ci-après illustrent le panneau des commandes du modèle ICBCT36E.

Minuterie à compte à rebours

COMMANDE DE REGLAGE DU **SON**

La plaque de cuisson électrique est dotée d'une fonction Utilisateur qui permet de modifier le volume et la fréquence, ou la tonalité, des commandes activées au moyen de la minuterie.

- **Pour activer la fonction Utilisateur,** la plaque de cuisson doit être en **mode Repos**.
- Effleurez et maintenez votre doigt sur ⏻ pendant 3 secondes pour activer l'option de réglage du volume. L'affichage à 3 chiffres indique « Uol ».
- Effleurez et maintenez votre doigt sur ⏻ pendant plus de 5 secondes pour activer la fonction de réglage de la fréquence. L'affichage à trois chiffres indique « FRE »

Le volume et la fréquence se règlent à l'aide des touches « **+**» et « **–**». Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous augmentez ou abaissez le volume ou la fréquence d'un palier. La barre de puissance de la résistance chauffante à zone triple indique l'état du volume ou de la fréquence et se modifie selon l'entrée de utilisateur. (1 barre = bas, 8 barres = moyen et 16 barres = élevé.)

Pendant le réglage du volume/fréquence, la plaque de cuisson émet un bip à chaque changement. Le bip représente le niveau de volume/fréquence actuellement indiqué par la barre de puissance.

- Pour quitter la fonction Utilisateur et faire revenir la plaque de cuisson au **mode Repos,** effleurez et maintenez votre doigt sur ⏻ pendant plus de 7 secondes.
- Ou bien, si vous n'utilisez aucune touche pendant 10 secondes, le niveau est enregistré et la plaque de cuisson revient au **mode Repos**.

NETTOYAGE DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

DESSUS EN VITROCERAMIQUE

Avant de la nettoyer, verrouillez la plaque de cuisson en effleurant et en maintenant votre doigt sur le symbole 🔑 pendant 3 secondes.

Nettoyez minutieusement la surface avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois. Appliquez environ 5 ml de nettoyant non abrasif sur le dessus en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon propre légèrement humide. Enlevez tous résidus du produit nettoyant avec un second chiffon propre. Ensuite, essuyez la surface de la plaque de cuisson avec un chiffon sec pour éliminer toute humidité restante.

La plaque de cuisson devrait être nettoyée après chaque utilisation. Pour éviter les blessures, veillez à ne pas essuyer ou nettoyer les zones chaudes. Il est plus prudent de nettoyer chaque zone de résistance chauffante lorsque le voyant indicateur de surface chaude s'est éteint.

Pour enlever les déversements importants ou qui ont brûlé, laissez refroidir la plaque de cuisson. Utilisez le grattoir à lame de rasoir fourni avec la plaque de cuisson pour enlever toutes substances brûlées. Enlevez les résidus restants en suivant la méthode décrite ci-dessus.

⚠ MISE EN GARDE

La vitrocéramique pourrait se piquer si des déversements d'ingrédients à haute teneur de sucre sont laissés sur la zone chaude. Utilisez le grattoir à lame de rasoir fourni pour pousser le déversement vers une zone froide avant de procéder au nettoyage après que la plaque de cuisson aura refroidi.

CADRE DE PLAQUES DE CUISSON (MODELES AVEC CADRE)

Pour le nettoyage routinier suivant chaque utilisation, appliquez un produit nettoyant non abrasif sur le cadre en acier inoxydable de la plaque de cuisson et essuyez avec précaution avec une serviette ou un chiffon propre. Assurez-vous d'enlever les résidus de produit nettoyant du cadre et de la surface en vitrocéramique avant d'utiliser la plaque de cuisson.

ENTRETIEN DE LA **PLAQUE DE CUISSON**

ENTRETIEN DU DESSUS EN VITRO-CERAMIQUE

⚠ MISE EN GARDE

Suivez ces directives pour éviter de vous blesser ou d'endommager la plaque de cuisson de façon permanente.

- **Ne vous servez pas** du dessus de plaque de cuisson comme d'une planche à découper.
- **Ne faites pas** glisser des récipients dont la base est fabriquée d'un matériau rugueux, comme la fonte, sur la vitre. Enlevez immédiatement toutes marques effectuées par ce type de matériau à l'aide du grattoir à lame de rasoir et de la crème nettoyante, tel qu'indiqué à la section Nettoyage de la plaque de cuisson page 54.
- **Ne laissez aucun** ustensile qui pourrait fondre entrer en contact avec la surface en vitro-céramique chaude. Si cela se produit, retirez immédiatement l'objet fondu de la zone chaude à l'aide d'une lame de rasoir.
- **Ne posez pas** directement de nourriture sur la surface de la plaque de cuisson lorsque celle-ci est tiède ou chaude.
- **N'utilisez pas** la plaque de cuisson si la surface en vitrocéramique est brisée. Contactez une antenne de service agréée Wolf.
- **Ne posez pas** de trépied, d'anneau porte-wok ou autre objet en métal directement sur la surface en vitrocéramique.
- **N'utilisez pas** de produit à blanchir au chlore, d'ammoniaque ou autres produits chimiques ou nettoyants puissants sur la surface en vitrocéramique.
- **N'utilisez pas** de produits nettoyants ou applicateurs abrasifs.
- **N'essuyez pas** la surface en vitrocéramique avec une éponge ou un torchon à vaisselle qui pourrait déposer un film de détergent ; le dessus de la plaque de cuisson se décolorerait pendant le cycle de chauffage suivant.

⚠ MISE EN GARDE

Ne posez pas d'ustensiles de cuisine chauds près des bords extérieurs scellés du modèle ICBCT30EU ou ICBCT36EU encastré. Vous endommageriez le joint en silicone.

MAINTENANCE

La plaque de cuisson électrique est un système étanche qui ne requiert aucune maintenance interne. Les informations fournies sur le nettoyage et l'entretien portent essentiellement sur la maintenance requise par la surface en vitro-céramique. Toutes les autres activités de maintenance doivent être confiées à une antenne de service agréée Wolf.

GUIDE **DE DEPISTAGE DES PANNES**

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
La plaque de cuisson ne fonctionne pas du tout	La plaque de cuisson est en mode de verrouillage.	Effleurez et maintenez le doigt sur le symbole pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau des commandes.
	La plaque de cuisson est en mode Verrouillage.	Vous pouvez effacer le code d'erreur en et la minuterie affiche .
	Le dessus de plaque de cuisson n'est pas alimentée	Demandez à un électricien de vérifier en électricité l'alimentation électrique de la maison.
	Le fusible a grillé ou le circuit a sauté.	Demandez à un électricien de remplacer le fusible ou de rétablir le disjoncteur.
	La plaque de cuisson n'est pas branchée à un circuit électrique adéquat.	Demandez à un électricien de vérifier si la tension appropriée est appliquée à la plaque de cuisson.
Les résistances chauffantes ne chauffent pas correctement	Le branchement à l'alimentation électrique est desserré.	Demandez à un électricien de serrer les branchements à la boîte de raccordement à l'alimentation électrique.
	La plaque de cuisson n'est pas branchée à un circuit électrique adéquat.	Demandez à un électricien de vérifier si la tension appropriée est appliquée à la plaque de cuisson.
Les résistances chauffantes s'arrêtent lorsque l'unité est réglée à la puissance maximale	Les limitateurs de température des résistances chauffantes éteignent temporairement la résistance chauffante en raison des températures qui se rapprochent de la limite maximum admissible du dessus en vitrocéramique.	Il s'agit d'une fonction normale de la plaque de cuisson. Les résistances chauffantes s'allumeront lorsque les températures auront suffisamment baissé.

SERVICE APRES-VENTE

Lorsque vous demandez de la figure, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre plaque de cuisson. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous de la plaque de cuisson. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à l'illustration de votre modèle particulier, pages 44 à 48. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf

_____

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre antenne de service agréée Wolf, reportez-vous au Guide de dépistage des pannes, page 56. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc., une filiale de Sub-Zero, Inc. Ce guide et les informations et images qu'il contient ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc., filiale de Sub-Zero Inc.

©Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.

WOLF®

Man mano che leggete le informazioni sull'uso e la manutenzione, prestate attenzione ai simboli di ATTENZIONE ed AVVERTENZA. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

⚠ ATTENZIONE

Segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non ci si attenga a queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte, qualora non ci si attenga alle precauzioni.

Inoltre, queste informazioni potrebbero segnalare una NOTA IMPORTANTE che evidenzia informazioni particolarmente importanti.

WOLF® è un marchio depositato Wolf Appliance Company, Inc.

GRAZIE

Il vostro acquisto di un piano di cottura elettrico Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito il vostro piano di cottura con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Sappiamo quanto siate ansiosi di iniziare a cucinare; ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare del tempo a leggere queste Informazioni per l'uso e la manutenzione. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano di cottura elettrici Wolf.

Apprezziamo la scelta fatta di un prodotto Wolf Appliance e saremo lieti di ricevere eventuali suggerimenti e commenti. Visitate il nostro sito Web all'indirizzo www.wolfappliance.com.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

COSA **FARE**

- **NOTA IMPORTANTE: leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.**
- **Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo piano di cottura** a vapore e ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Garantire procedure adeguate per l'installazione e la manutenzione.** Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico. Chiedere all'addetto all'installazione di indicare la posizione dell'interruttore automatico o del fusibile qualora sia necessario scollegare l'unità.
- **Indossare indumenti adeguati.** Non indossare mai indumenti larghi e non consentire che materiale infiammabile arrivi a contatto con i bruciatori accesi. Le stoffe potrebbero incendiarsi e causare lesioni a persone.
- **Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle dal piano di cottura.** Presine bagnate o umide su superfici molto calde potrebbero causare ustioni da vapore. Evitare che le presine tocchino i bruciatori molto caldi.
- **Selezionare pentole e tegami della misura giusta, del materiale e del tipo** adeguati al tipo particolare di cottura. Questo modello è dotato di una o più unità in superficie di misura diversa.
- **Girare sempre i manici delle padelle in dentro** di modo che non sporgano dalle aree di lavoro adiacenti, dagli elementi riscaldanti o dai bordi del piano di cottura, al fine di ridurre il rischio di ustioni, accensione di materiale infiammabile o fuoriuscita a seguito del contatto inavvertito con la padella. Non girare i manici verso la stanza, correndo il pericolo di toccarli inavvertitamente.
- **Per la cottura su piastra metallica, usare sempre un'impostazione di otto barre o meno sull'elemento di collegamento**. Impostazioni superiori dopo un pre-riscaldamento di 5 minuti su 14 barre possono danneggiare il piano di cottura o la padella. Consultare la sezione sugli elementi di collegamento a pagina 70.

COSA **NON FARE**

- **Non usare mai il piano di cottura per riscaldare una stanza.**
- **Quando si utilizza il piano di cottura, NON TOCCARE LA SUPERFICIE IN VETRO direttamente sopra o adiacente agli elementi di riscaldamento.** La superficie in vetro potrebbe essere sufficientemente calda da causare ustioni.
- **Con il piano di cottura in uso non lasciare bambini soli in prossimità dello stesso.** Impedire a bambini di sedersi o di stare in piedi sull'elettrodomestico. Impedire a bambini di giocare con il piano di cottura.
- **Non riparare né sostituire alcuna parte dell'elettrodomestico** a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento. Gli interventi di assistenza vanno richiesti ad un centro di assistenza autorizzato Wolf.
- **Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o di tipo a schiuma.
- **Non lasciare mai il piano di cottura incustodito se utilizzato ad impostazioni alte.** Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbe causare fumo o fiamme.

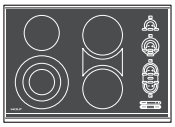
⚠ ATTENZIONE

NON custodire sopra o dietro il piano di cottura oggetti che scaturiscono la curiosità dei bambini, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.

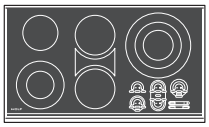
- **Se la superficie riporta incrinature, spegnere l'elettrodomestico per evitare il pericolo di folgorazione.** Per riparare l'elettrodomestico rivolgersi ad un centro di assistenza Wolf autorizzato.
- **Non conservare materiale infiammabile vicino ai bruciatori caldi** e non lasciare che olio o altre sostanze infiammabili si accumulino sul piano di cottura.
- **Non pulire a vapore e non pulire il piano di cottura quando ancora caldo.** Se si fa uso di una spugna o di un panno umidi, attendere fin quando il piano di cottura non si sia raffreddato a sufficienza da impedire ustioni da vapore. Se applicati a superfici molto calde, alcuni detergenti rilasciano fumi nocivi. Consultare la sezione sulla pulitura del piano di cottura a pagina 72 e sulle procedure di manutenzione a pagina 73.
- **Non usare la piastra metallica, il girarrosto aperto o la griglia per pesce lungo due elementi riscaldanti, a meno che non si accenda anche l'elemento di collegamento.** Questo tipo di applicazione senza l'uso di un elemento di collegamento potrebbe danneggiare o spaccare il vetro. Consultare la sezione sugli elementi di collegamento a pagina 70.
- **Non bloccare lo scarico della ventola di raffreddamento o le ventole di presa dell'aria.** La ventola di raffreddamento si accende automaticamente per raffreddare le parti interne. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano di cottura.

PIANI DI COTTURA **ELETTRICI CON TELAIO**

Modello ICBCT15E



Modello ICBCT30E



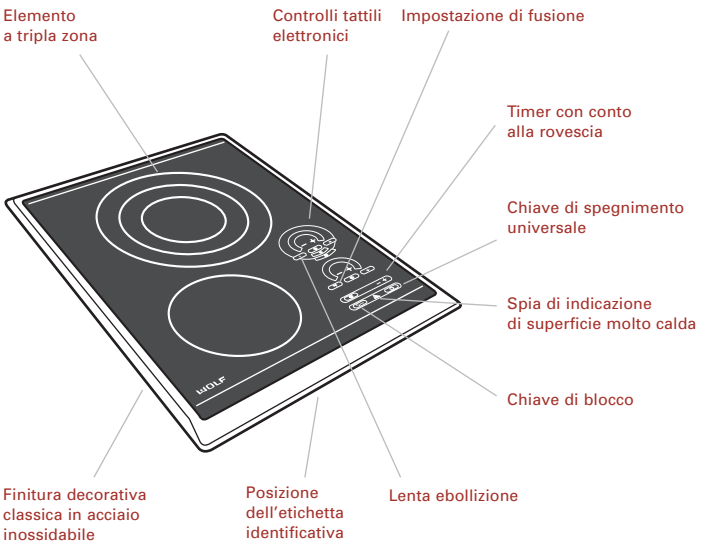
Modello ICBCT36E

- Finitura classica in acciaio inossidabile
- La superficie in vetro ceramica nero facile da pulire, resistente a graffi, macchie ed urto e la superficie semitrasparente consentono di vedere il livello di calore degli elementi
- Gli elementi pulsanti ad alta frequenza migliorano le prestazioni di cottura ed il controllo
- Il limite temperatura non viene mai superato per garantire una temperatura d'esercizio sicura per il vetro ceramica
- Controlli al tatto elettronici illuminati con illuminazione a controllo graduato
- Impostazione di lenta ebollizione su tutti gli elementi
- Impostazione di fusione su un elemento
- Spia di indicazione di superficie molto calda nel pannello di controllo
- Il piano di cottura con modalità di blocco può essere bloccato in modo da non poter accendere nessuno degli elementi
- Lo spegnimento (OFF) universale spegne tutti gli elementi
- Timer con conto alla rovescia con gamma da 1 a 99 minuti e frequenza audio e volume regolabili
- Certificato CE

Questi elettrodomestici sono certificati da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

MODELLO ICBCT15E

Piano di cottura elettrico con telaio da 381 mm



PIANI DI COTTURA **ELETTRICI CON TELAIO**

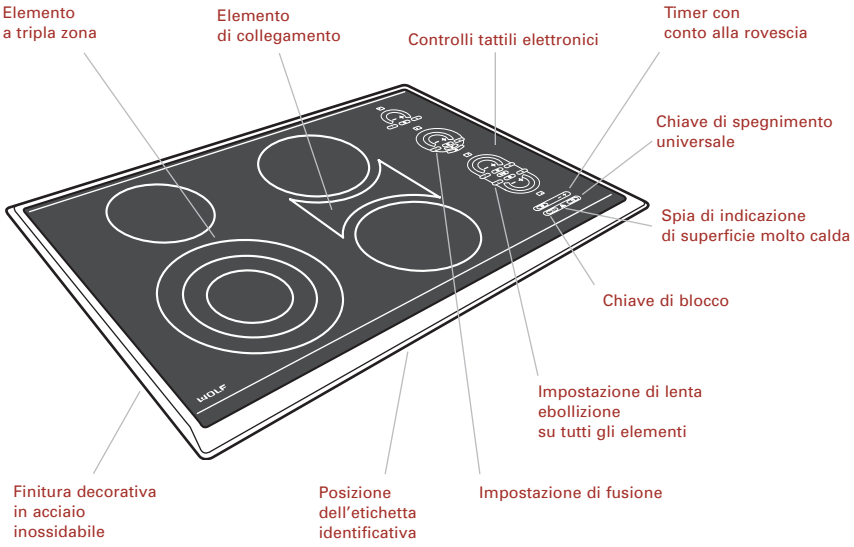
PIANO DI COTTURA CON TELAIO
da 381 mm

- Due elementi riscaldanti con quattro zone
- Alimentazione elemento a tre zone: 900 W/1800 W/2500 W (massimo)
- Alimentazione elemento singola: 1200 W (massimo)
- Portata elettrica: 3,7 kW

PIANO DI COTTURA CON TELAIO
da 762 mm

- Tre elementi riscaldanti con sette zone
- Alimentazione elemento a tre zone: 900 W/1800 W/2500 W (massimo)
- Alimentazione elemento singola: 1200 W (massimo)
- Alimentazione elemento di collegamento - due elementi singoli da 1800 W con collegamento da 800 W: 4400 W (massimo)
- Portata elettrica: 8,1 kW

MODELLO ICBCT30E
Piano di cottura elettrico con telaio da 762 mm


Elemento a tripla zona
Elemento di collegamento
Controlli tattili elettronici
Timer con conto alla rovescia
Chiave di spegnimento universale
Spia di indicazione di superficie molto calda
Chiave di blocco
Impostazione di lenta ebollizione su tutti gli elementi
Finitura decorativa in acciaio inossidabile
Posizione dell'etichetta identificativa
Impostazione di fusione
WOLF

PIANI DI COTTURA **ELETTRICI CON TELAIO**

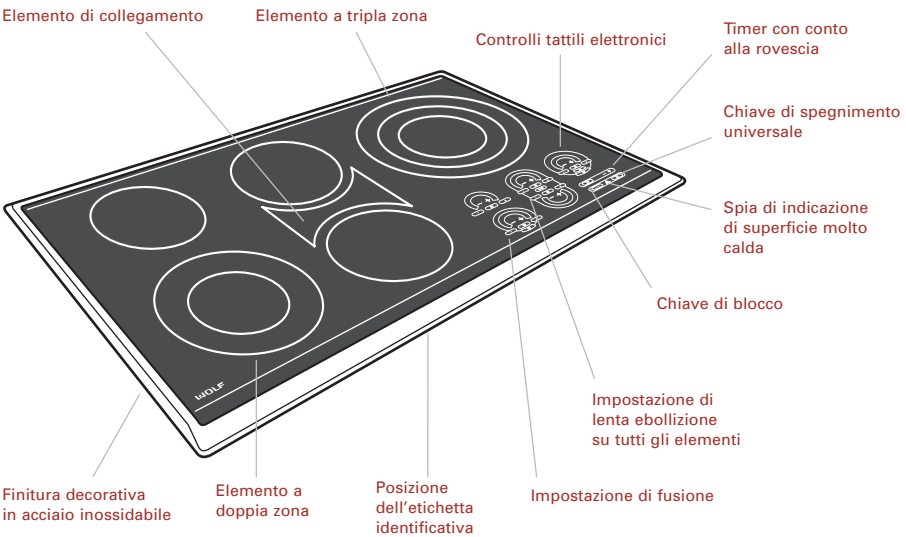
Questi elettrodomestici sono certificati da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

PIANO DI COTTURA CON TELAIO
da 914 mm

- Quattro elementi riscaldanti con nove zone
- Alimentazione elemento a tre zone: 1050 W/2200 W/2700 W (massimo)
- Alimentazione elemento a doppia zona: 700 W/2200 W (massimo)
- Alimentazione elemento singola: 1200 W (massimo)
- Alimentazione elemento di collegamento - due elementi singoli da 1800 W con collegamento da 800 W: 4400 W (massimo)
- Portata elettrica: 10,5 kW

MODELLO ICBCT36E

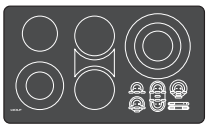
Piano di cottura elettrico con telaio da 914 mm


Elemento di collegamento
Elemento a tripla zona
Controlli tattili elettronici
Timer con conto alla rovescia
Chiave di spegnimento universale
Spia di indicazione di superficie molto calda
Chiave di blocco
Impostazione di lenta ebollizione su tutti gli elementi
Impostazione di fusione
Posizione dell'etichetta identificativa
Elemento a doppia zona
Finitura decorativa in acciaio inossidabile
WOLF

PIANI DI COTTURA **ELETTRICI SENZA TELAIO**

- Possono essere montati a filo con la superficie del piano di lavoro o come installazione senza telaio sulla sommità della superficie del piano di lavoro
- La superficie in vetro ceramica nero facile da pulire, resistente a graffi, macchie ed urto e la superficie semitrasparente consentono di vedere il livello di calore degli elementi
- Gli elementi pulsanti ad alta frequenza migliorano le prestazioni di cottura ed il controllo
- Il limite temperatura non viene mai superato per garantire una temperatura d'esercizio sicura per il vetro ceramica
- Controlli al tatto elettronici illuminati con illuminazione a controllo graduato
- Impostazione di lenta ebollizione su tutti gli elementi
- Impostazione di fusione su un elemento
- Spia di indicazione di superficie molto calda nel pannello di controllo
- Il piano di cottura con modalità di blocco può essere bloccato in modo da non poter accendere nessuno degli elementi
- Lo spegnimento (OFF) universale spegne tutti gli elementi
- Timer con conto alla rovescia con gamma da 1 a 99 minuti e frequenza audio e volume regolabili
- Certificato CE

Modello ICBCT30EU

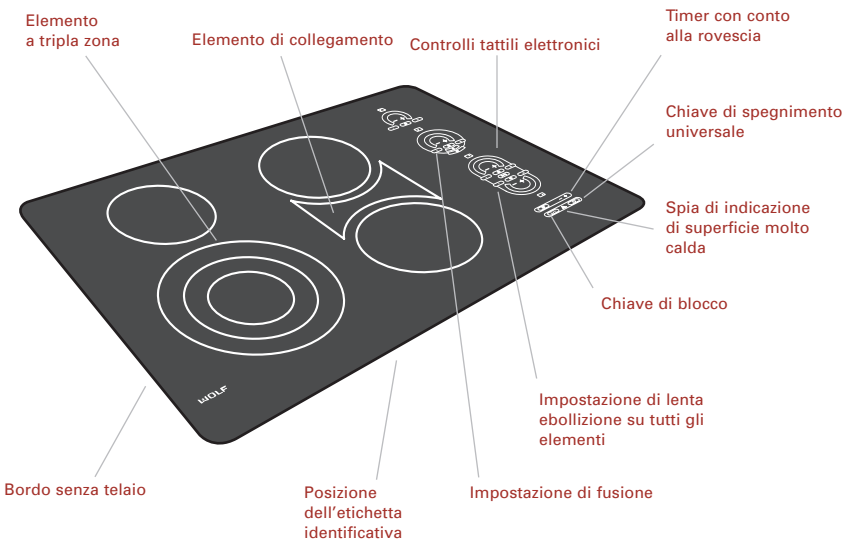


Modello ICBCT36EU

Questi elettrodomestici sono certificati da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

MODELLO ICBCT30EU

Piano di cottura elettrico senza telaio da 762 mm



PIANI DI COTTURA **ELETTRICI SENZA TELAIO**

PIANO DI COTTURA SENZA TELAIO DA 762 mm

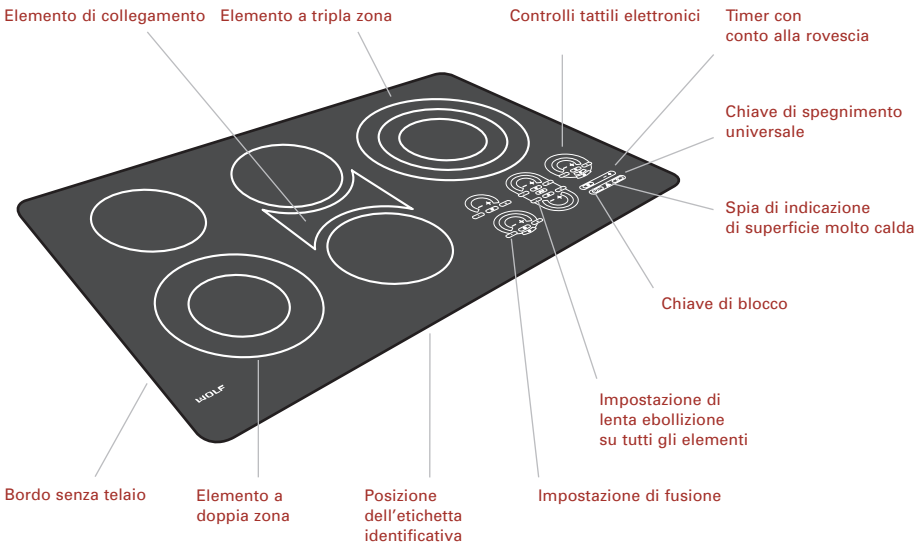
- Tre elementi riscaldanti con sette zone
- Alimentazione elemento a tre zone: 900 W/1800 W/2500 W (massimo)
- Alimentazione elemento singola: 1200 W (massimo)
- Alimentazione elemento di collegamento — due elementi singoli da 1800 W con collegamento da 800 W: 4400 W (massimo)
- Portata elettrica: 8,1 kW

PIANO DI COTTURA SENZA TELAIO DA 914 mm

- Quattro elementi riscaldanti con nove zone
- Alimentazione elemento a tre zone: 1050 W/2200 W/2700 W (massimo)
- Alimentazione elemento a doppia zona: 700 W/2200 W (massimo)
- Alimentazione elemento singola: 1200 W (massimo)
- Alimentazione elemento di collegamento - due elementi singoli da 1800 W con collegamento da 800 W: 4400 W (massimo)
- Portata elettrica: 10,5 kW

MODELLO ICBCT36EU

Piano di cottura elettrico senza telaio da 914 mm



FUNZIONAMENTO DEI **COMANDI**

Il piano di cottura elettrico Wolf funziona utilizzando impulsi ad alta frequenza, alternando gli elementi di riscaldamento tra potenza zero e totale. Man mano che si aumenta il calore sul pannello di controllo, l'elemento resta a potenza totale per periodi prolungati e ha periodi più brevi di potenza zero.

Se si utilizzano gli elemento a due o tre zone, tutte le sezioni degli elementi vengono alternate alla stessa impostazione. Per motivi di sicurezza gli elementi esterni non possono essere accesi indipendentemente dalla sezione centrale.

PANNELLO DI CONTROLLO TATTILE

Il pannello di controllo del piano di cottura elettrico è illuminato per l'indicazione visiva immediata di uno o più elementi in uso. Il pannello di controllo presenta controlli tattili con illuminazione di controllo graduata. L'illustrazione che segue mostra il pannello di controllo del Modello ICBCT36E.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

MODALITÀ DI BLOCCO

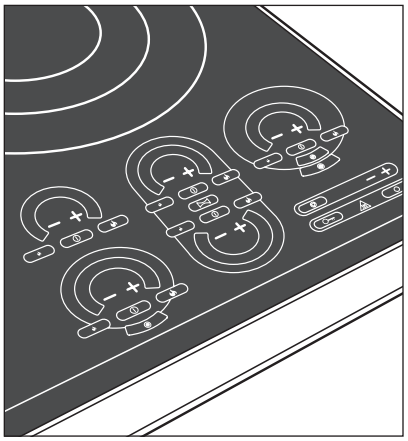
In **modalità di blocco**, tutte le operazioni con i tasti sul pannello di controllo sono disabilitate e tutti gli elementi riscaldanti sono spenti. Una spia sempre accesa nel simbolo (🔑) indica che l'unità è bloccata. Vedere l'illustrazione che segue.

- **Per bloccare il pannello di controllo,** sfiorare e tenere premuto il simbolo (🔑) per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico tre volte e la spia nel simbolo (🔑) si accende. L'unità di controllo è ora in **modalità di blocco**.
- **Per sbloccare il pannello di controllo,** sfiorare e tenere premuto il simbolo (🔑) per 3 secondi. L'unità emette un segnale acustico due volte e la spia nel simbolo (🔑) si spegne. L'unità di controllo è ora in **modalità di sospensione**.

NOTA IMPORTANTE: quando l'unità è accesa per la prima volta o in caso di un'interruzione dell'alimentazione per oltre 5 secondi, il piano di cottura passa automaticamente **modalità di blocco**.

MODALITÀ DI SOSPENSIONE

Dopo lo sblocco del pannello di controllo, come descritto in modalità di blocco, l'unità entra nella **modalità di sospensione** del funzionamento. Le uniche operazioni valide con i tasti tattili sono le funzioni (⏻) per ciascun elemento, (🔑) ed il timer.



Pannello di controllo tattile

Tasto chiave in modalità di blocco

INDICATORE DI **SUPERFICIE MOLTO CALDA**

Come precauzione di sicurezza, una spia di superficie molto calda si accende quando la temperatura della superficie di uno degli elementi di riscaldamento supera i 65 °C. si accende nel pannello di controllo. Resta accesa fin quando la temperatura dell'intera superficie scende raggiungendo un livello sicuro. Anche se i controlli del piano di cottura sono spenti, l'utente viene avvisato che l'area del piano di cottura è ancora molto calda.

VENTOLA DI **RAFFREDDAMENTO**

Il piano di cottura elettrico è dotato di una ventola di raffreddamento che si accende automaticamente per raffreddare parti interne. Quando la temperatura interna scende, la ventola si spegne. Durante periodi di utilizzo prolungato, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare dopo che il piano di cottura è stato spento fin quando la temperatura interna non viene ridotta.

AVVIAMENTO INIZIALE

Prima di azionare il piano di cottura per la prima volta, leggere l'intera sezione sulle informazioni sull'uso e la manutenzione.

Pulire la superficie del piano di cottura, come descritto nella sezione sulla pulitura della superficie in vetro ceramica a pagina 72. La superficie del piano di cottura deve essere completamente pulita, soprattutto per evitare l'adesione di alimenti al vetro.

Durante il primo utilizzo del nuovo piano di cottura elettrico si potrebbe generare un leggero odore di bruciato e vedere del fumo leggero. Entrambe queste condizioni sono normali nel caso di piani di cottura con vetro ceramica nuovo.

⚠ ATTENZIONE

Accertarsi che la superficie del piano di cottura sia pulita ed asciutta prima della messa in funzione.

⚠ ATTENZIONE

Non poggiare utensili di cottura molto caldi direttamente sul pannello di controllo.

Spia di indicazione di superficie molto calda

FUNZIONAMENTO DEL **PIANO DI COTTURA**

ELEMENTO SINGOLO E ZONA INTERNA

Per accendere un elemento riscaldante, toccare il tasto tattile ⏻ che corrisponde all'elemento che si intende usare. Il grafico a barre di indicazione della potenza inizia a lampeggiare e mostra uno stato di metà potenza.

Toccare uno degli elementi che seguono o i tasti tattili del pannello di controllo quando il grafico a barre sta ancora lampeggiando:

- Toccare 🔥 per impostare l'elemento sul massimo calore.
- Toccare il simbolo "**+**" o "**–**" per impostare il calore su metà potenza.
- Toccare 🔥 o ♨ per impostare l'elemento sul minimo calore.

Per cambiare l'impostazione di calore:

- Toccare il simbolo "**+**" o "**–**" per cambiare il calore in incremento, aumentandolo o riducendolo.
- Toccare 🔥 per impostare l'elemento sul massimo calore.
- Toccare 🔥 o ♨ per impostare l'elemento sul minimo calore.
- Toccare ⏻ per spegnere l'elemento.

NOTA IMPORTANTE: per spegnere rapidamente tutti gli elementi di riscaldamento, usare il tasto tattile universale ○ in basso a destra sul pannello di controllo. Vedere l'illustrazione che segue.

ELEMENTO A DOPPIA ZONA

Per accendere un elemento riscaldante a doppia zona, toccare il tasto ⏻ del pannello di controllo che corrisponde all'elemento a doppia zona. Consultare l'illustrazione nella pagina che segue.

- Impostare il calore per la zona dell'elemento interno, come descritto in precedenza.
- Toccare ◉ e la zona dell'elemento esterno viene impostata sullo stesso calore della zona interna. Una spia resta accesa sotto il tasto ◉ ad indicare che la zona dell'elemento esterna è stata accesa.
- Il cambiamento dell'impostazione di calore sull'intero elemento a doppia zona equivale a quella dell'elemento singolo.
- Toccare nuovamente ◉ per spegnere la zona dell'elemento esterno. La spia sotto il tasto tattile ◉ si spegne.

L'illustrazione che segue mostra il pannello di controllo del Modello ICBCT36E.

Attivazione degli elementi riscaldanti

Impostazioni del calore

Tasto di SPEGNIMENTO universale

FUNZIONAMENTO DEL **PIANO DI COTTURA**

ELEMENTO A TRIPLA ZONA

Per accendere un elemento riscaldante a tripla zona, toccare il tasto del pannello di controllo che corrisponde all'elemento a tripla zona. Vedere l'illustrazione che segue.

- Impostare il calore per la zona dell'elemento interno, come descritto a pagina 69.
- Toccare e la zona dell'elemento centrale viene impostata sullo stesso calore della zona interna. Una spia resta accesa sotto il tasto ad indicare che la zona dell'elemento centrale è stata accesa.
- Toccare e la zona dell'elemento esterno viene accesa sulla stessa impostazione delle zone degli elementi interno e centrale. Una spia resta accesa sotto il tasto tattile ad indicare che la zona dell'elemento esterno è accesa.
- Il cambiamento dell'impostazione di calore sull'intero elemento a tripla zona equivale a quella dell'elemento singolo.

Se viene acceso direttamente, si accende automaticamente. Allo stesso modo, se tutte e tre le zone vengono accese, lo spegnimento di spegne automaticamente .

Se si accende , le spie sotto le altre due zone si offuscano. Questo è normale.

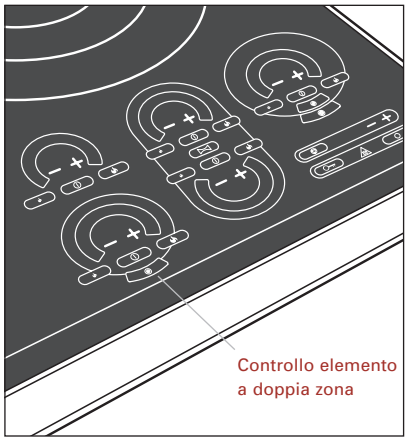
ELEMENTO DI COLLEGAMENTO

Se attivato, l'elemento di collegamento crea un'area di riscaldamento oblunga da usare con una piastra metallica, un girarrosto aperto o una griglia per pesce.

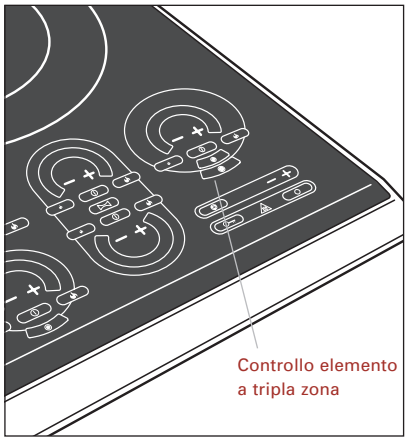
Per accendere un elemento riscaldante di collegamento, toccare il tasto del pannello di controllo che corrisponde all'elemento di collegamento. Vedere l'illustrazione che segue.

- Impostare il calore per l'elemento anteriore o posteriore, come descritto a pagina 69.
- Toccare . L'elemento di collegamento e l'elemento non acceso vengono entrambi impostati sullo stesso calore del primo elemento. Le spie restano accese sotto i tasti degli elementi anteriore, posteriore e di collegamento ad indicare che gli elementi di collegamento sono accesi.
- Il cambiamento dell'impostazione di calore sull'intero elemento di collegamento equivale a quella dell'elemento singolo. Tutti e tre gli elementi vengono tenuti sullo stesso calore.
- Toccare nuovamente per spegnere l'elemento di collegamento. La spia sotto il tasto tattile dell'elemento di collegamento si spegne. Gli elementi anteriore e posteriore restano sull'impostazione corrente, indipendenti l'uno dall'altro.

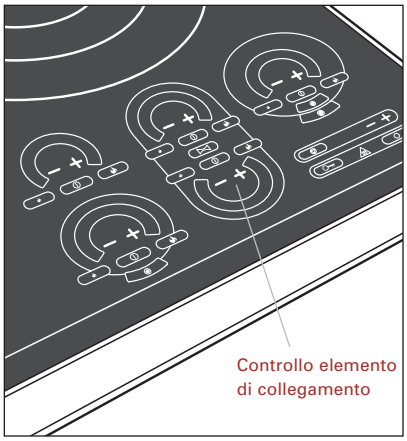
L'illustrazione che segue mostra il pannello di controllo del Modello ICBCT36E.



Elemento a doppia zona



Elemento a tripla zona



Elemento di collegamento

FUNZIONAMENTO DEL **PIANO DI COTTURA**

UTILIZZO DELLA PIASTRA METALLICA DELL'ELEMENTO DI COLLEGAMENTO

Per la cottura su piastra metallica, usare sempre un'impostazione di otto barre o meno sull'elemento di collegamento. Non occorrono impostazioni superiori, che potrebbero danneggiare il piano di cottura e le padelle.

Per pre-riscaldare la piastra metallica, impostare l'elemento di collegamento su 14 barre per 5 minuti, quindi ridurlo su 8 barre per la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Non usare una griglia, un girarrosto aperto o una griglia per pesce se la zona di collegamento è spenta o su qualsiasi altra combinazione di elementi riscaldanti circolari.

FUNZIONAMENTO DEL **TIMER**

Il piano di cottura elettrico include un timer con conto alla rovescia situato nel pannello di controllo. Vedere l'illustrazione che segue.

Il timer può essere impostato su incrementi di un minuto, da 1 a 99. Una volta impostato, il tempo restante compare nel pannello di controllo durante il conto alla rovescia. Il timer è disponibile per l'uso in qualsiasi modalità, ad eccezione della **modalità di blocco**.

- **Per attivare il timer,** toccare "**+**" sul controllo.
- Toccare e tenere premuto "**+**" o "**–**" fin quando non si raggiunge il tempo desiderato. Il timer si attiva 3 secondi dopo l'ultimo cambiamento di valore.
- Quando il timer arriva a 0, l'unità emette un segnale acustico. Il resto continua ad emettere un suono acustico fin quando si preme ⏻.

L'illustrazione che segue mostra il pannello di controllo del Modello ICBCT36E.

Timer con conto alla rovescia

CONTROLLO **AUDIO**

Il piano di cottura elettrico è in grado di cambiare il volume e la frequenza, o il tono, dei controlli tattili tramite l'opzione utente, attivata attraverso i controlli del timer.

- **Per attivare l'opzione utente,** il piano di cottura deve essere in **modalità di sospensione**.
- Toccare e tenere premuto il tasto ⏻ per 3 secondi per attivare l'opzione di regolazione del volume. Il display a tre cifre riporta "Uol".
- Toccare e tenere premuto il tasto ⏻ per 5 secondi per attivare l'opzione di regolazione della frequenza. Il display a tre cifre riporta "FRE".

Volume e frequenza vengono regolati utilizzando i tasti tattili "**+**" e "**–**". Un tocco equivale ad un aumento o una riduzione di volume o frequenza. Il grafico a barre di indicazione della potenza dell'elemento a tripla zona riporta lo stato corrente del volume o della frequenza e cambia secondo l'immissione dell'utente. (1 barra = basso, 8 barre = medio e 16 barre = alto).

Man mano che si regolano volume/frequenza, il piano di cottura emette un segnale acustico per ciascun cambiamento. Il segnale acustico rappresenta il livello di volume/frequenza visualizzato al momento dal grafico a barre.

- Per uscire dall'opzione utente e riportare il piano di cottura sulla **modalità di sospensione,** toccare e tenere premuto il tasto ⏻ per oltre 7 secondi.
- Oppure, se il tasto viene toccatoper 10 secondi, il livello viene memorizzato ed il piano di cottura torna alla **modalità di sospensione**.

PULIZIA DEL **PIANO DI COTTURA**

SUPERFICIE IN VETRO CERAMICA

Bloccare il piano di cottura prima di pulire, toccando e tenendo premuto il simbolo 🔑 per 3 secondi.

Pulire con cura la superficie prima di azionare il piano di cottura per la prima volta. Applicare 5 ml circa di detergente alla superficie del vetro ceramica, usando un panno pulito e appena umido. Usare un secondo panno pulito per eliminare eventuali residui di detergente. Pulire la superficie del piano di cottura con un panno asciutto per eliminare completamente eventuali tracce di umidità.

Il piano di cottura va pulito dopo ogni uso. Onde evitare lesioni a persone, fare attenzione a non pulire aree ancora calde. Prima di pulire i vari elementi, attendere che la spia di indicazione di superficie molto calda si sia spenta.

Per eliminare fuoriuscite o alimenti bruciati, attendere che il piano di cottura sia freddo. Usare il raschietto in dotazione al piano di cottura per raschiare con la lametta tutti gli alimenti bruciati. Eliminare eventuali residui adottando il metodo di pulitura descritto in precedenza.

⚠ ATTENZIONE

La fuoriuscita di alimenti ad alto contenuto di zucchero lasciati sulla superficie calda ne causa la graffiatura. Usare il raschietto in dotazione per spostare tali residui su una zona fredda, ed eliminarli una volta raffreddato l'intero piano di cottura.

TELAIO DEL PIANO DI COTTURA (MODELLI CON TELAIO)

Per la pulitura generale dopo ogni uso, applicare un detergente non abrasivo al telaio del piano di cottura in acciaio inossidabile e pulire delicatamente con uno strofinaccio pulito. Prima di usare il piano di cottura, accertarsi di eliminare tutti i residui di detergente dal telaio e dal vetro ceramica.

PULIZIA DEL **PIANO DI COTTURA**

PULIZIA DELLA SUPERFICIE IN VETRO CERAMICA

⚠ ATTENZIONE

Attenersi a queste linee guida per evitare lesioni e prevenire danni permanenti al piano di cottura.

- **Non** usare il piano di cottura come tavola per tagliare.
- **Non** trascinare padelle ruvide, quali quelle in ghisa, lungo la superficie in vetro. Eliminare subito eventuali contrassegni utilizzando il raschietto e la crema detergente menzionati a pagina 72.
- **Evitare** il contatto di qualsiasi materiale che potrebbe fondersi con la superficie in vetro ceramica molto calda. In tali condizioni, rimuoverlo subito dall'elemento caldo utilizzando un raschietto.
- **Non** poggiare gli alimenti direttamente sulla superficie del piano di cottura caldo.
- **Non** azionare il piano di cottura se la superficie in vetro ceramica è spaccata. Rivolgersi ad un centro di assistenza Wolf autorizzato.
- **Non poggiare** un treppiedi, un anello di supporto per wok o altra base in metallo direttamente sulla superficie del piano di cottura.
- **Non** applicare clorina, ammoniaca o altra sostanza chimica o detergenti forti alla superficie del piano di cottura.
- **Non** usare detergenti abrasivi o applicatori simili.
- **Non** pulire la superficie del piano di cottura con una spugna o un panno che potrebbero lasciare uno strato di detergente; questo potrebbe infatti causare la discolorazione del piano di cottura durante il riscaldamento successivo.

⚠ ATTENZIONE

Non poggiare utensili molto caldi accanto ai bordi esterni dei modelli montati a filo ICBCT30EU o ICBCT36EU. Questo causa danni alla guarnizione al silicone.

MANUTENZIONE

Il piano di cottura elettrico è un sistema monopezzo che non richiede manutenzione interna. Le informazioni su pulitura e manutenzione descrivono le procedure necessaria per la superficie in vetro ceramica. Tutte le altre procedure di manutenzione vanno effettuate da un centro di assistenza Wolf autorizzato.

GUIDA **ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

PROBLEMA	PROPABILE CAUSA	CORREZIONE
Il piano di cottura non funziona	Il piano di cottura è in modalità di blocco.	Toccare e tenere premuto il simbolo per 3 secondi per sbloccare il pannello di controllo.
	Il piano di cottura è in modalità di blocco.	Eventuali errori possono essere eliminati ed il timer indica un codice di errore. Premendo il pulsante .
	L'unità non è alimentata.	Chiedere ad un elettricista di controllare l'alimentazione dell'ambiente.
	Il fusibile è bruciato o l'interruttore automatico è scattato.	Chiedere ad un elettrocista di sostituire il usibile o ripristinare il circuito elettrico.
	Il piano di cottura non è collegato ad un circuito elettrico adeguato.	Chiedere ad un elettricista di controllare che al piano di cottura sia applicata la tensione giusta.
Gli elementi riscaldanti non riscaldano correttamente	La connessione di alimentazione è allentata.	Chiedere ad un elettricista di serrare le connessione sulla scatola elettrica.
	Il piano di cottura non è collegato ad un circuito elettrico adeguato.	Chiedere ad un elettricista di controllare che al piano di cottura sia applicata la tensione giusta.
Gli elementi riscaldanti si spengono se l'unità è impostata su piena potenza	I limitatori di temperatura degli elementi riscaldanti spengono temporaneamente l'elemento, le temperature hanno raggiunto il limite massimo consentito per il vetro ceramica.	Questa è una funzione regolare del piano di cottura. Gli elementi si accendono se le temperature si raffreddano sufficientemente.

INFORMAZIONI PER IL **SERVIZIO** DI ASSISTENZA

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al numero di modello e di serie del piano di cottura. Queste informazioni sono elencate sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano di cottura. Per l'ubicazione dell'etichetta identificativa, consultare l'illustrazione per il modello specifico, a pagina 62-66. Annotare le informazioni di cui sotto per riferimento futuro.

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Wolf e telefono

_____

PRIMA DI CHIAMARE PER ASSISTENZA

Prima di chiamare il centro di assistenza Wolf autorizzato di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 74. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

Le informazioni e le immagini contenute in questa guida sono protette da copyright della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc. Questo documento e le informazioni o le immagini qui contenute non potranno essere copiati o usati, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. Tutti i diritti riservati.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

811890 11/2007